

## AM MITTAG AUF IHREM SCHLOSS OBERBERG

### ZUM APERO

Franciacorta Brut DOCG

*Trauben: Chardonnay, Pinot Nero; Cüpli 10 CHF*

### SCHLOSSMENÜ

Lattichsalat mit Parmesan und gebratenem Speck an Schlosskräuter dressing

*oder*

Spargelsuppe mit Bärlauchöl

\*\*\*\*

Saltimbocca an Rotweinjus dazu Weissweinisotto & Frühlingsgemüse

*oder*

Gebratener Orkneylachs an gelber Pernodsauce  
dazu Gewürzreis & Zucchetti

*Preis Schlossmenü 39,5*

### AUS DER NATUR

Bärlauchgnocchi mit Spargelschaum

*Preis der Natur 22,5*

### SCHLOSSTELLER

Schweinesteak Walliserart  
dazu Kroketten und Brokkolii

*Preis Schlossteller 24,5*

### VITAL

Gemüserisotto mit Rohschinken und Ruccola

*Preis Vital 22*

### ETWAS SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

Süssmostcreme mit Rahmhaube und Pistazien

*Preis 7,5*

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Weisswein  
Chardonnay

*Ausgezeichnet: awc- Vienna 2012 - SILBER Medaille  
Traubensorte: 100% Chardonnay. Österreich, Burgenland.  
Preis pro dl 7,5 CHF*

Rotwein  
Zweigelt Unplugged – Hannes Reh  
*Traubensorte: Zweigelt; Österreich, Burgenland  
Preis pro dl 8.5 CHF*

Falls Ihnen unser Mittagsangebot nicht zusagt, reichen wir Ihnen gerne unsere  
„a la carte“ Speisekarte.