

## AM MITTAG AUF IHREM SCHLOSS OBERBERG

### SCHLOSSMENÜ

Nüsslissalat an Schlosskräuter dressing mit Ei

*oder*

Süsskartoffelsuppe mit Wasabi-Gelee

\*\*\*\*

Kalbsschnitzel (CH) an einer Rahmsauce  
dazu Marronifettuccine & Gemüse

*oder*

Gebratene Saiblingfilet (It) an einer Pernodsauce  
dazu Cranberrierisotto & Spinat

*Preis Schlossmenü 39,5*

### AUS DER NATUR

Marronifettuccine mit einer Frischkäsesauce

*Preis der Natur 22,5*

### SCHLOSSTELLER

Schweinskotlett (CH) mit Countrycuts und gebratenem Blumenkohl

*Preis Schlossteller 24,5*

### VITAL

Weissweinrisotto mit Parmaschinken und Portulak

*Preis Vital 22*

### ETWAS SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

Marmoriertes Schoggimousse mit Fruchtkompott

*Preis 7,5*

## UNSERE WEIN EMPFEHLUNG

*Weisswein*

Enrique Mendoza Chardonnay

*Traubensorte: Chardonnay*

*Spanien, Alicante*

*Preis pro dl 7,5 CHF*

*Rotwein*

Merlot "Selezione d'Ottobre" DOC 2015

*Traubensorten: Merlot*

*Schweiz, Ticino*

*Preis pro dl 8.5 CHF*

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