

AM MITTAG AUF IHREM SCHLOSS OBERBERG

SCHLOSSMENÜ

Spargel-Erdbeersalat mit gebratener Wachtelbrust

oder

Spargelsuppe mit Bärlauchöl

Rindshuftplätzli (CH) an einer Morchelrahmsauce
dazu Salbei-Bratkartoffeln & Zucchetti

oder

Gebratener Zander (EST) an Safransauce
dazu Zitronen-Mousseline & konfierte Tomaten

Preis Schlossmenü 39,5

AUS DER NATUR

Brunnen-Kresse-Gnocchi mit Spargeln und Belperknolle

Preis der Natur 22,5

SCHLOSSTELLER

Pouletbrust (CH) an Rotweinjus
dazu Kräuterreis und Frühlingsgemüse

Preis Schlossteller 24,5

VITAL

Gemüserisotto mit Landrauchschinken und mariniertem Spinat

Preis Vital 22

ETWAS SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

Apfelstrudel mit Vanilleglace

Preis 7,5

UNSERE WEIN EMPFEHLUNG

Weisswein

Stajnbech Sauvignon blanc

Traubensorte: Sauvignon

Italien, Venetien

Preis pro dl 8 CHF

Rotwein

St. Laurent Heideboden 2011

Traubensorten: St. Laurent

Österreich, Burgenland

Preis pro dl 8.5 CHF

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