

## AM MITTAG AUF IHREM SCHLOSS OBERBERG

### SCHLOSSMENÜ

Nüsslisalat an Schlossdressing mit Kernen

*oder*

Gemüsecremesuppe mit Erdnüssen

\*\*\*\*

Rindsgeschnetztes (CH) an einer Champignonsauce  
dazu Fettuccine & Gemüse

*oder*

Forellenfilet (It) mit Mandelbutter an einer Kürbis-Limetten-Sauce  
dazu Camargue-Reis & Rande

*Preis Schlossmenü 39,5*

### AUS DER NATUR

Oricchiette all'Arrabiata mit Spinat und Parmesan

*Preis der Natur 22,5*

### SCHLOSSTELLER

Perlhuhn (F) an Rotweinjus dazu Country Cuts und Karotten-Lauchgemüse

*Preis Schlossteller 24,5*

### VITAL

Safranrisotto mit Landrauchschinken, Portulak und Chorzio- Öl

*Preis Vital 22*

### ETWAS SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

Vermicelles mit Zimtglace

*Preis 7,5*

### UNSERE WEIN EMPFEHLUNG

*Weisswein*

Enrique Mendoza Chardonnay

*Traubensorte: Chardonnay*

*Spanien, Alicante*

*Preis pro dl 7,5 CHF*

*Rotwein*

Aus der Grossflasche: Furioso Barrique 2015

*Traubensorten: Blaufränkisch, C-Franc, C-Sauvignon, Merlot*

*Österreich, Burgenland*

*Preis pro dl 9 CHF*

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