

AM MITTAG AUF IHREM SCHLOSS OBERBERG

SCHLOSSMENÜ

Endiviensalat mit Bündnerfleisch an Schlosskräuterdressing

oder

Weissweinsuppe mit Trüffelöl

Wildgeschnetztes (A) an einer Preiselbeerrahmsauce
dazu Marroni-Fettuccine und Herbstgemüse

oder

Zander (Estl) an Tomatensauce
dazu Safranrisotto, Spinat und Tomätli

Preis Schlossmenü 39,5

AUS DER NATUR

Kürbisquiche mit Rosenkohl und Kürbiskernöl

Preis der Natur 22,5

SCHLOSSTELLER

Pouletbrüstli (CH) an Rotweinjus dazu Countrycuts und Herbst-Gemüse

Preis Schlossteller 24,5

VITAL

Safranrisotto mit Bündnerfleisch und Gemüse

Preis Vital 22

ETWAS SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

Kürbispannacotta mit Kürbiskernöl

Preis 7,5

UNSERE WEIN EMPFEHLUNG

Weisswein

Paco & Lola

Traubensorte: Albarino

Spanien, Rias Baixas

Preis pro dl 7,5 CHF

Rotwein

Merlot "Selezione d'Ottobre" DOC

Traubensorte: 100% Merlot

Schweiz, Tessin - Tenero

Preis pro dl 8 CHF

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