

ERSTKOMMUNION & FIRMUNG
SOMMER 2020
AUF IHREM SCHLOSS OBERBERG

Bunter Sommersalat mit Radisli
an Schlosskräuter dressing

Preis 12

Tomaten-Kokossuppe mit Kokosflocken

Preis 12

Fettuccine Carbonara mit Parmesan-Chip

Preis 15,50

Kalbsplätzli an Rotweinjus
dazu mediterrane Gemüsepfanne mit Kartoffeln

Preis 44

oder

Gebratene Lachsforelle vom Quellpark Kundelfingerhof (TG) an Rieslingsauce
dazu Venere-Reis und Safran-Fenchel

Preis 42

Brownie mit Vanilleglace

Preis 12

Menü (Fleisch) 5-Gang komplett; Preis 90 CHF

Menü (Fisch) 5-Gang komplett; Preis 88 CHF

Gerne können Sie Ihr Menü individuell zusammenstellen.

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Weisswein

Welschriesling

Traubensorte: Welschriesling.

Jugendlich, frischer, fruchtiger Wein, leichte Struktur und lebendig, eher trocken.

Erinnert an einen saftigen grünen Apfel,

Österreich, Burgenland

Preis pro 75 cl Flasche 54 CHF

Rotwein

Zweigelt klassisch

Traubensorte: 100% Zweigelt.

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, Randaufhellung, feine Kirschenfrucht, mit rotbeerigem Konfit unterlegt.

Österreich, Burgenland

Flasche 75 cl 55 CHF

VEGANES MENÜ
ERSTKOMMUNION & FIRMUNG
SOMMER 2020
AUF IHREM SCHLOSS OBERBERG

Bunter Sommersalat mit Radisli
an Balsamicodressing

Preis 12

Tomaten-Kokossuppe mit Kokosflocken

Preis 12

Fettuccine mit Basilikum und Pinienkernen

Preis 13,50

Mediterranes Gemüse mit Kichererbsen-Bällchen
und Erdbeeren-Salsa

Preis 32

Brownie mit Passionsfruchtsorbet

Preis 12

Menü 5-Gang komplett, Preis 76 CHF

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Weisswein

Welschriesling

Traubensorte: Welschriesling.

Jugendlich, frischer, fruchtiger Wein, leichte Struktur und lebendig, eher trocken.

Erinnert an einen saftigen grünen Apfel,

Österreich, Burgenland

Preis pro 75 cl Flasche 54 CHF

Rotwein

Zweigelt klassisch

Traubensorte: 100% Zweigelt.

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, Randaufhellung, feine Kirschenfrucht, mit rotbeerigem Konfit unterlegt.

Österreich, Burgenland

Flasche 75 cl 55 CHF