

AM MITTAG AUF IHREM SCHLOSS OBERBERG

VORSPEISEN

Salatschüssel Schloss-Oberberg an Schloss-Kräuter dressing

oder

Gossauer-Heusuppe mit Kräuter-Öl

Preis Vorspeise 9.5

AUS DER NATUR

Diepoldsauer Spargeln mit Sauce Hollandaise
und Bratkartoffeln

Preis der Natur 24

SCHLOSS FLEISCH

Kalbsplätzli an Salbeijus mit Tomaten-Polenta und Frühlingsgemüse

Preis der Natur 36

FISCH EMPFEHLUNG

Gebratener Loup de Mer Filet (lt.) an einer Zitronen Sauce
dazu Venere-Reis und konfierte Tomaten

Preis Fisch 36

SCHLOSSTELLER

Fleischspieß an Rotweinsauce mit Country-Cuts und Frühlingsgemüse

Preis Schlossteller 25,5

ETWAS SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

Marienierte Erdbeeren mit Joghurtglace

Preis 9.5

UNSERE WEIN EMPFEHLUNG

WEISS

Vespres blanc

*Traube: Garnacha Blanca
Spanien, Monsan (Katalonien)
pro dl 8 CHF*

ROT

Novem Cuvee

*Trauben: 50% Zweigelt, 25% Blaufränkisch, 25% St. Laurent
Österreich, Burgenland
Preis pro dl 9 CHF*

*Falls Ihnen unser Mittagsangebot nicht zusagt, reichen wir Ihnen gerne unsere „a la carte“
Speisekarte. Sie müssen einfach ein wenig mehr Zeit einplanen.*