

AM MITTAG AUF IHREM SCHLOSS OBERBERG

VORSPEISEN

Gemischter Blattsalat mit Brotcroutons
an Schlosskräuter dressing

oder

Tomaten-Kokossuppe mit Basilikumöl
Preis Vorspeise 9.5

AUS DER NATUR

Mediteraner Risotto mit Oliven, Dörrtomaten und Rucola
Preis der Natur 24

SCHLOSS FLEISCH

Gebratene Rindsplätzli an Rotweinsauce
dazu Weissweinsrisotto und Frühlingsgemüse
Preis der Natur 36

FISCH EMPFEHLUNG

Gebratener Loup de Mer *(It.)* an einer Safransauce
dazu Quinoa und marinierte Kefen
Preis Fisch 36

SCHLOSSTELLER

Gemischter Grillspiess an Rotweinsauce
dazu Pommes Frites und Frühlingsgemüse
Preis Schlossteller 25,5

ETWAS SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

Marinierte Ostschweizer Beeren mit Vanilleglace
Preis 9.5

UNSERE WEIN EMPFEHLUNG

WEISS

Latimis IGT

Trauben: Tocai Friulano, Riesling, Weisburgunder,
Gewürztraminer.
Italien, Friaul.
pro dl 8.50 CHF

ROT

Novem Cuvee

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