

Schloss Oberberg

RESTAURANT · SEMINARE · GESCHENKE

Begrüssungs-Apéro im weihnachtlich geschmückten Schlossgarten
Weisser Glühwein und Glühmost (*alkoholfrei*), Suppe im Shot Glas und Flammkuchen
zur Einstimmung auf einen weihnachtlichen Abend.

*(Bei schlechtem Wetter wechseln wir ins Schloss und servieren anstelle Glühwein/Most,
Weisswein/Apfelsaft und Flammkuchen)*

Pauschal pro Person 15 CHF

Abt Beda Weihnachtsmenu 2022

Nüsslisalat mit Granatapfel und gebratenem Speck
an Schlosskräuter dressing

Randensuppe mit Wasabi-Schaum

Gnocchi mit Apfel, Rosinen und Pistazien

Gebratene Maispouardenbrust an einem kräftigem Rotweinjus
dazu Preiselbeer Kartoffelstock und Rüebl-Sellerie Gemüse

Panna Cotta mit Zwetschgenkompott

5 Gang Menü komplett 98 CHF

4 Gang Menü (2 Vorspeisen) 82.50 CHF

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Weisswein

Lugana Arzillo

Traubensorten: 100% Turbiana

*Grünliches Strohgelb, weiße Blüten und Früchte, balsamische Noten. Schöne Mineralität des unteren Gardasee-Gebiets.
Charakteristisch und unverwechselbar. Dank seiner trockenen Weichheit hervorragender Aperitif-Wein vor einem geselligen
Abendessen mit Freunden! Italien, Venetien.*

Preis pro 75cl Flasche 48 CHF

Rotwein

Zweigelt klassisch

Traubensorten: 100% Zweigelt

*Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, Randaufhellung, feine Kirschenfrucht, mit rotbeerigem Konfit unterlegt. Zarte
Kräuterwürze, tabakige Nuancen, mittlerer Körper, frische Herzkirschen, lebendige Struktur, zart nach Nougat, bietet
unkomplizierten Trinkspass. Burgenland, Gols am Neusiedlersee. Weingut Wendelin.*

Preis pro 75cl Flasche 55 CHF

Schloss Oberberg

RESTAURANT · SEMINARE · GESCHENKE

Begrüssungs-Apéro im weihnachtlich geschmückten Schlossgarten
Weisser Glühwein und Glühmost (*alkoholfrei*), Suppe im Shot Glas und Flammkuchen
zur Einstimmung auf einen weihnachtlichen Abend.

*(Bei schlechtem Wetter wechseln wir ins Schloss und servieren anstelle Glühwein/Most,
Weisswein/Apfelsaft und Flammkuchen)*

Pauschal pro Person 15 CHF

Schloss Oberberg Weihnachtsmenu 2022

Aufgeschnittene Entenbrust auf Sellerie-Curry Salat dazu Kürbiscoulis

Tannenzweigsuppe mit Honigschaum dazu mariniertes Mostbröckli

Saibling mit Mango-Chili Risotto
und Kokos-Limettensauce

Apfel-Zimt Sorbet

Niedergegarte Rindshuft (*CH*) an Rotweinjus
dazu getrüffeltes Gnocchi und winterliches Gemüse

Weihnachtliche Verführung

6 Gang Menü komplett 125 CHF

5 Gang Menü (ohne Fisch-Gang) 105.5 CHF

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Weisswein

Lugana Arzillo

Traubensorten: 100% Turbiana

*Grünliches Strohgelb, weiße Blüten und Früchte, balsamische Noten. Schöne Mineralität des unteren Gardasee-Gebiets.
Charakteristisch und unverwechselbar. Dank seiner trockenen Weichheit hervorragender Aperitif-Wein vor einem geselligen
Abendessen mit Freunden! Italien, Venetien.*

Preis pro 75cl Flasche 48 CHF

Rotwein

Brunello di Montalcino DOCG

Ausgezeichnet: Gold Medaille Gilbert & Gaillard International Challenge 2021 (91 Punkte).

Traubensorten: 100% Sangiovese

*Leuchtend Rot mit rubinroten Reflexen. Aroma von Rosenblättern, kleinen roten Beeren, etwas Minze. Am Gaumen klar, schöne
und vielschichtige Primärfrucht, die Tannine geschmeidig und elegant. Ein attraktiver Brunello mit einer schönen Frische und*

Gesamtbalance. Preis pro 75cl Flasche 75 CHF