

## AM MITTAG AUF IHREM SCHLOSS OBERBERG

### VORSPEISEN

Bunter Blattsalat an Schlossdressing  
mit Lachsstreifen vom Orkney-Lachs

*oder*

Kartoffelsuppe mit Trüffelöl  
*Preis Vorspeise 9.5*

### AUS DER NATUR

Gnocchi mit Pilzen und Spinat  
*Preis der Natur 24*

### SCHLOSS FLEISCH

Wildgeschnetzeltes an einer Rahmsauce  
mit Gemüse und Preiselbeer-Kartoffelstock  
*Preis der Natur 36*

### FISCH EMPFEHLUNG

Gebratene Forelle (It) an Kapernsauce  
dazu marienierter Safran-Fenchel und Venere-Reis  
*Preis Fisch 36*

### SCHLOSSTELLER

Gebratene Schweinsplätzli (CH) mit Pommes Frites und  
gemischtem Herbstgemüse  
*Preis Schlossteller 25,5*

### ETWAS SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

Apfelstrudel mit Zimtglace  
*Preis 9.5*

## UNSERE WEIN EMPFEHLUNG

### WEISS

Henri Badoux 1908  
Trauben: 100% Chasselas  
Schweiz, Waadt  
pro dl 8 CHF

### ROT

Blaufränkisch  
Trauben: 100 % Blaufränkisch  
Österreich, Burgenland  
Preis pro dl 9 CHF