Schloss Oberberg
Restaurant | Hochzeiten | Seminare

VORSPEISEN

Blattsalat 9
französisches Dressing I Beeren Dressing I italienisches Dressing

Gemischter Salat 14
französisches Dressing I Beeren Dressing I italienisches Dressing

Pulposalat 19
Artischocke I Balsamico I Oliven

Burratina 17
Tomaten I Pesto I Pinienkerne

Gazpacho Andalouz 16
Focacciawürfel, feines Olivenöl

Carpaccio 29
Sommertrüffel | Straciatella I Parmesan

WEINEMPFEHLUNG

Weiss: Grüner Veltliner Peunt Federspiel - Österreich - Wachau	1dl	10.50
Rot: Roda Rioja UNO DOCa - Spanien - la Rioja Alta	1dl	14.50

alle Preise in CHF inkl. Mwst

Schloss Oberberg
Restaurant | Hochzeiten | Seminare

HAUPTGÄNGE

Rindsfilet 59
Kartoffelgratin | Sommergemüse | Jus

Kabeljau 46
Smached Potaos I Sauce Vierge I Sommergemüse

Fregola Sarda 34
Tomaten und sautiertes Sommergemüse I Parmesan

Swiss Lachsfilet 49
… auf der Haut gebraten I Ratatouille und Safran-Risotto

Osso Bucco 44
....zart geschmort, vom Kalb, Polenta Bramata,
sautierter “Brocoletti”

Cordon Bleu vom Kalb 49
mit Bündnerfleisch und Appenzeller gefüllt I Pommes I Gemüse

alle Preise in CHF inkl. Mwst

Schloss Oberberg
Restaurant | Hochzeiten | Seminare

DESSERTS

Creme Brulee Zimt Glace		14.50
Tartelette „Gianduja“ Waldbeerensalat an Pfefferminze, Beerensorbet		14.50
Tiramisu		12.50
Schokomousse mit Rahm		14.50
Cremiges Glace: Vanille, Schokolade, Stracciatella, Erdbeere, Haselnuss, Zimt, Mocca	je	4.50
Erfrischendes Sorbet: Apfel, Mango, Zitrone	je	4.50

+ Rahm 1,50

Haben Sie Fragen zu Allergenen in unseren Gerichten?
Wir geben Ihnen gerne Auskunft.

Eier – Schweizer Freiland | Milch – Schweiz | Fleisch - Schweiz I Egli - Schweiz
Pulpo - Spanien I Kabeljau – Estland I
Käse – Schweiz, Italien | Brot – Lichtensteiger, St.Gallen Schweiz

alle Preise in CHF inkl. Mwst