

Attisholz RESTAURANT

Idee für ein Dinner

Marmor von Strauchtomaten

Das beste vom Meer mit Ingwer und Soja

Glasierte Ravioli von der Langustine
und Gewürzspargeln

Gratinierter Seeteufel auf Sizilianischer
Caponata mit Thymian und Minze

Zweierlei vom Bison
mit Pfifferlingen

Gefüllte Botzibirne & Stilton

Mara des Bois Erdbeere mit Rosmarin

Komplett: 185

Idee für ein vegetarisches Dinner

Marmor von Strauchtomaten

Das beste vom Garten mit Ingwer und Soja

Glasierte Ravioli von Ricotta und
Gewürzspargel

Gratinierte Artischocken
mit Thymian und Minze

Braisierten Endivien
mit Pfifferlingen

Gefüllte Botzibirne & Stilton

Mara des Bois Erdbeere mit Rosmarin

Komplett: 168

Weinbegleitung

Strauchtomaten – Vermouth Olive Drink
12/5cl

Meer/Garten – Les Glacières AOC, Domaine Jean Gardiés
11/dl

Langustine/Spargel – Schwarz-Weiss, Johann Schwarz
16/dl

Seeteufel/Artischocken – Volpe Matta, Merlot Bianco del Malcantone
13/dl

Bison/Endivie – Cont'Ugo, Bolgheri DOC
15/dl

Botzibirne – Taylor's 10 Years Old – Portwein
12/4cl

Erdbeere/Rosmarin – Sparkling Strawberry
14/dl

Attisholz RESTAURANT

Klein Aber Oho

Bunter Sommersalat mit Knusper-Ei und Pfifferlingen	32
Marmor von Strauchtomaten	32
Das Beste vom Meer mit Ingwer und Soja	45
Glasierte Ravioli von der Langustine und Gewürzspargeln	48

Guter Fang aus Fluss und Meer

Hummermedaillon mit Gewürzspargeln und glasierten Limonen-Ravioli	85
Gratinierter Seeteufel auf Sizilianischer Art mit Thymian und Minze	68

Heisses aus unserer Küche

Gebratenes Kalbsrückenfilet mit Pfifferlingen	68
Geschmorte Kalbsbacken aus dem Ofenrohr «Ras el Hanout»	62
Zweierlei vom Bison mit 7-Pfeffer gebraten	85

Alles Käse oder was?

Gefüllte Botzibirne & Stilton	24
Rohmilchkäse von Maitre Fromagier Rolf Beeler	26

Kleine süsse Sünden

Mara des Bois Erdbeere mit Rosmarin	32
Gerührter Eiskaffee «Attisholz»	24
Bunte Sorbetvariation	24

Attisholz RESTAURANT

Allergien, Veganer

Auf eine ausgewogene Küche legen wir grossen Wert.
Vegetarische Gerichte erhalten bei uns schon lange gebührend Platz auf der Speisekarte.

Sind Sie aber Veganer oder leiden unter Lactoseintoleranz oder Gluten-Allergie?
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden.
Am besten lassen Sie es uns aber schon vor Ihrem nächsten Besuch wissen, wenn Sie
irgendwelche Unverträglichkeiten oder besonderen Wünsche haben.

Fleischdeklaration

Kalbssteak:	Schweiz
Bisonfilet	Canada
Bisonfilet:	Schweiz

Fischdeklaration

Tuna:	Philippinen
Jakobsmuschel:	Frankreich
Königskrabbe:	Canada
Hummer:	Canada
Languste:	Südafrika
Seeteufel:	Island