

Attisholz RESTAURANT

Winterfreude °1

Blumenkohl mit gerösteter
Piemonteser Haselnuss

Ceviche vom Zander „Ike Jime“
mit Sesam, Passionsfrucht und
Süßkartoffel

Souffliertes Freilande
mit weißem Trüffel

Gebratene Entenleber
mit Portwein, Feigen und Curry

Rehrückenfilet aus dem Ofenrohr
mit Kürbis und Kubebenpfeffer

Appenzeller Geisskäse
nach Katalanischer Art

Knusprige Amalfi-Zitrone

Komplett: 185 mit Trüffel
Komplett: 145 ohne Trüffel

Winterfreude °2

Blumenkohl mit gerösteter
Piemonteser Haselnuss

Knusprige Süßkartoffel
mit Sesam und Passionsfrucht

Souffliertes Freilande
mit weißem Trüffel

Gebratene Avocado
mit Portwein, Feigen und Curry

Gefüllte Serviettenknödel
mit Kürbis und Kubebenpfeffer

Appenzeller Geisskäse
nach Katalanischer Art

Mille Feuilles von weißer Schokolade,
Maroni und Gewürzquitte

Komplett: 168 mit Trüffel
Komplett: 128 ohne Trüffel

Weinbegleitung

Ceviche – Buxus, Epesses Grand Cru, Louis Bovard – Sauvignon Blanc, Barrique
14/dl

Freilande – Santenay, Le Chainey, Domaine Claude Nouveau – Chardonnay
13/dl

Entenleber – Taylor's 10 Years Old – Portwein
12/dl

Hauptgang – Costevieille Gigondas AOP, « La Bastide Saint Vincent » – Syrah, Grenache, Mourvedre
15/dl

Dessert – „Beerenauslese“ Cuveé, Weinlaubenhof Kracher, Illmitz – Pinot Blanc, Chardonnay, Welschriesling
13/dl

Was Sie noch wissen sollten...

Natürliche Küche

Seit dem Beginn unserer Betriebsgeschichte verzichten wir auf jegliche Convenience-Produkte. Wir stellen jeden Fond, jede Grundbrühe und jede Sauce selbst her. Bouillonpaste und dergleichen verwenden wir definitiv nicht in unserer Küche. Da sind wir schon sehr stolz darauf. Das Handwerk steht bei uns an erster Stelle.

Prost, auf Ihr Wohlbefinden!

Herkunftsdeklaration Fleisch und Fisch

Unser Fleisch und Fisch stammen hauptsächlich aus der Schweiz. Detaillierte Angaben finden Sie auf der nächsten Seite.

Allergien, Veganer

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

Sind Sie aber Veganer oder leiden unter Lactoseintoleranz oder Gluten-Allergie?

Dann beraten wir Sie gerne und kochen nach Ihren Bedürfnissen.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage.

Am besten lassen Sie es uns aber schon **vor Ihrem nächsten Besuch** wissen, wenn Sie irgendwelche Unverträglichkeiten oder besonderen Wünsche haben.

Fleischdeklaration

Rindfleisch:	Schweiz
Rinderfilet:	Irland
Kalbfleisch:	Schweiz
Kalbskopf-Backen:	Schweiz
Schweinefleisch:	Schweiz
Poulet:	Schweiz
Bisonfilet:	Kanada
Rehrücken:	Österreich
Lamm:	Schweiz
Entenstopfleber:	Frankreich
Gans	Schweiz

Fischdeklaration

Eglifilet:	Schweiz	Aquakultur
Saibling:	Schweiz	Zucht
Lachsforellen:	Schweiz	Zucht
Felchenfilet:	Schweiz	Binnenfischerei
Zander:	Dänemark	Binnenfischerei
Salm:	Schweiz	Aquakultur
Scampi:	Südafrika	Wildfang
Coquilles:	Frankreich	Wildfang
Polpo:	Portugal	Wildfang
Hamachi:	Japan	Zucht
Thuna:	Philippinen	Wildfang
Steinbutt:	Frankreich	Zucht & Wildfang
Hummer	Frankreich/ Kanada	Wildfang