

TAGESTELLER

Orangen-Rueblisalat
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

-

Ochsenbrust aus dem Wurzelsud
mit Meerrettich-Mandelsauce
und Kräuterspätzle

22

VEGETARISCH

Gratinierter Käsespätzle
auf buntem Rahmwirsing mit Petersilienwurzel

22

DESSERT

Knuspriger Apfelstrudel
mit Vanillesauce

14

TRADITIONELL LECKER

Knusprige Weisswurst
auf mariniertem Laugenbrot-Salat

24

Tatar vom Rinderfilet mit Bergkäseschaum

23 / 39

Herzmilken auf cremigem Sbrinz-Risotto
mit gebratener Petersilienwurzel

32

LUNCH-MENÜ 59

Knusprige Weisswurst
auf mariniertem Laugenbrot-Salat

18

-

Zwiebelrostbraten vom Ochsenfilet
mit Hokkaido-Kürbis und Gnocchi

39

-

Knuspriger Apfelstrudel
mit Vanillesauce

14

KÄSE

Variation von Rohmilchkäse

14

MITTAGS-KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Freilandsäuli
mit böhmischem Kartoffelsalat
oder Bratkartoffeln

29 / 25

Geschmorter Schenkel von der Alpstein-Gans
mit seinen liebsten Begleitern

38

Brasato "Solothurner Art"
mit Kartoffelstampf und buntem Marktgemüse

32

Gebratenes Zanderfilet
auf Rahmsauerkraut mit Schupfnudeln

38

Unsere Weinempfehlung:

Chasselas, Weingut Steiner, Schernelz 2017

Blassgelb mit grünen Reflexen präsentiert sich dieser Chasselas-Wein im Glas.

1 dl

6.90

A Lita Schwoaz Rot, Johann Schwarz, Andau 2016

Der Zweigelt hat in der Nase feine Holzwürze, ein dunkelbeeriges Aroma, zart nach Nougat, etwas Vanilleschoten.

1 dl

7.90

Montag, 26. November 2018

Alle Preise in CHF, inkl. 7.7 % MWST



Auf www.facebook.com/attisholz.ch finden Sie die aktuelle Mittagskarte und weitere Infos