

TAGESTELLER

Randenschaumsuppe mit Himbeer
und Berner Rosen Beignets

-

Grosis Rehhackbraten aus dem Ofenrohr
auf Risotto vom Hokkaido-Kürbis
mit Honig und Chili

22

VEGETARISCH

Karamellisierter Geisskäse
auf Kürbisrisotto, Hokkaido-Kürbis
mit Honig und Chili

22

DESSERT

Geeister Topfen-Krokantknödel
mit Rotweinbeeren

14

LEICHTER GENUSS

Bunter Nüsslersalat
mit Knusperspeck und Steinpilzkroketten

19

Knusprige Weisswurst
auf mariniertem Laugenbrot-Salat

24

Geräuchertes Forellenfilet
auf Randencarpaccio mit Himbeer-Vinaigrette

28

Tatar vom Bayern Ox mit Bergkäseschaum

23 / 39

LUNCH-MENÜ

59

Asiatischer Rindfleischsalat
mit knuspriger Frühlingsrolle

18

-

Elchgeschnetzeltes an Cognac-Rahmsauce
mit Kräuter-Schupfnudeln
und buntem Rahmwirsing

39

-

Geeister Topfen-Krokantknödel
mit Rotweinbeeren

14

KÄSE

Variation von Rohmilchkäse

14

MITTAGS-KLASSIKER

Kalbsnieren in Pommery-Senf-Rahmsauce
mit knuspriger Rösti

32

Wiener Schnitzel vom Freilandsäuli
mit böhmischem Kartoffelsalat
oder Bratkartoffeln

29 / 25

Gebrautes Zanderfilet
auf Rahmsauerkraut mit Schupfnudeln

38

Rehgeschnetzeltes
mit Mandelbrokkoli und Spätzle

44

Unsere Weinempfehlung:

Chasselas, Weingut Hasler, Twann 2017

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

1 dl

7.50

A Lita Schwoaz Rot, Johann Schwarz, Andau 2014

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

1 dl

7.90

Donnerstag, 8. November 2018

Alle Preise in CHF, inkl. 7.7 % MWST



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