

## TAGESTELLER

Randenschaumsuppe mit Himbeer  
und Berner Rosen Beignets

-

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

22

## VEGETARISCH

Karamellisierte 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](http://www.facebook.com/attisholz.ch) finden Sie die aktuelle Mittagskarte und weitere Infos