

# 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/Endivien – Cont'Ugo, Bolgheri DOC  
15/dl

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

Erdbeer/Rosmarin – Sparkling Strawberry  
14/dl