

METZGETE ATTISHOLZ

Ein Abend Traditionell inspiriert

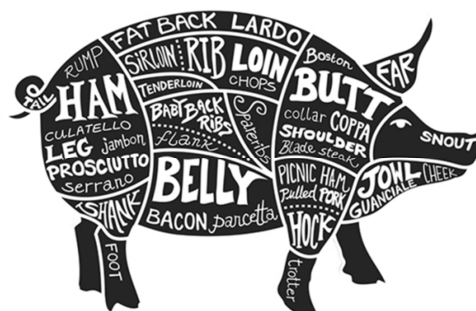
Es gibt Traditionen und Bräuche, die kehren jedes Jahr wieder.



Doch ein wenig anders, als Sie diese vielleicht kennen.

Wir bringen die traditionelle Metzgete in Schwung und servieren sie als Tavolata.

So lassen wir zwei traditionelle Ideen der Küche zu einer neuen verschmelzen.



Schmanker'l Metzgete-Menü

Apéro

Knusprige Gräubi Praline
Crostini vom Schwein Rilette
Kräuter Tartlette mit Mett



Vorspeise

Prinzregententarte auf toskanische Art
Geschichtete Gnagi-Terrine mit Rotweinvinaigrette
Mariniertes Brezelknödelcarpaccio mit Pulled Pork und Chili und schwarzen Knoblauch



Ganger'L

Gefüllter Sauerkraut-Rösti mit Leberwurst
Geschmolzene Maultaschen vom Blutwurst Gröst'l
Crépinette von der Saucisson im Rauchfond



Hauptgang

Grilliertes Kotelett
und
Backe vom Säuli



ab 2 Personen

Schmankerl CHF 68.00 pro Person exkl. Getränke

ohne Ganger'l-Gang
CHF 62.00 pro Person

für Vegetarier passen wir das Menü an, damit auch Sie mit Metzgete überleben.

Eine reiche Auswahl an verschiedenen Happer'l, Ganger'l und einem Hauptgang mit Beilagen und frischem Gemüse; alles kommt in die Mitte des Tisches und jeder schöpft sich selber wozu er Lust hat.

Zum Apéro

Crostini vom Schwein Rilette	5.50
Knusprige Gräubi Praline	5.50
Kartoffelchips mit Trüffel-Dip	4.50

Happer'l à 7.50 Franken

Gemüse und Pilze und sonstiges...

Gratinierte Waldpilze auf knusprigem Holzofenbrot
Bayrischer Apfel-Randensalat mit Honig und Himbeeressig
Laugenknödel-Carpaccio mit Senfgurken-Vinaigrette
Steinpilzkroketten mit Dip
Thurgauer Süssmostsuppe mit „Schuss“

Fleisch

Kräuter Tartlette mit Mett
Knusprige Frühlingsrolle von der Gans
Geschichtete Gnagi Terrine mit Rotweinvinaigrette
Prinzregententarte auf toskanische Art
Kalter Braten Attisholz mit Kürbiskernöl und altem Apfelessig
Mariniertes Brezelknödel-Carpaccio mit Pulled Pork und Chili und schwarzen Knoblauch

Fisch

Felchentatar mit Curry-Kürbis und Birne
Zanderknusperli mit Schnittlauch-Topfen

Vorspeisen

Bunter Freilandnüssler mit <i>Gartenkräutern</i> und <i>Gemüsechips</i>	13 / 9.50
Junger Freilandnüssler "Klassisch" mit <i>Speck</i> , <i>Ei</i> und <i>Croutons</i>	16 / 11

Felchentatar mit <i>Curry-Kürbis</i> und <i>Birne</i>	19
Thurgauer <i>Süssmostsuppe</i> mit <i>geräuchertem Felchen</i>	14
Flädli- <i>suppe vom Tafelsptz</i>	14

Rehschinken- <i>tranchen</i> mit <i>Steinpilzkroketten</i> und <i>eingemachtem Kürbis</i>	19
Rehterrine mit <i>warmem Waldpilzsalat</i> und <i>Apfel-Carpaccio</i>	19
Tatar vom <i>Ochsenfilet</i> mit <i>Bergkäseschaum</i> und <i>marinierten Waldpilzen</i>	21
<i>Geschichtete Gnagi Terrine</i> mit <i>Rotweinvinaigrette</i>	19

<i>Geschmolzene Maultaschen</i> vom <i>Blutwurst Gröst'l</i>	18
<i>Knusprige Frühlingsrolle</i> von der <i>Gans</i>	19
<i>Gänse-Knusperli</i> mit <i>Dip</i> und <i>Wintersalat</i>	19
<i>Gebratene Gänseleber</i> mit <i>Rotweinzwetschgen</i>	25

Saisonales

Wiener Reh-Rahmgulasch mit Waldpilzen, Kräuterspätzle und Marktgemüse	32
Geschnetzeltes vom Jungreh mit Waldpilz-Rahmsauce und Spätzle	38 / 32
Rehrückenmedaillons mit Speckrosenkohl, Maroniapfel, gebratenen Petersilienwurzeln und Spätzle	52 / 45
Geschmorte Rehhaxe mit Apfelrotkraut, Kürbis und Spätzle	32

Traditionelles

Wiener Schnitzel vom Kalb mit böhmischen Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln	48 / 39
Tafelspitz aus dem Wurzelsud mit Apfelkren, Schnittlauch und Kräuter-Stampfkartoffeln	29 / 26
Böhmischer Rahmsauerbraten vom Tafelspitz mit Spätzle und buntem Wirsinggemüse	29 / 26
Knusprige Spanferkelhaxe mit Sauerkraut und Knödel	32
Kalbshaxe aus dem Ofenrohr mit gebratener Peterliwurzeln und Steinpilzrisotto	38
Schweinekotelett vom Freilandsäuli auf Winter Ratatouille	42 / 36
Schweinsbacke vom Freilandsäuli „a l Merlot“ mit Bramata Polenta	39 / 32
Rinderfilet "Wellington" mit Waldpilzen, Spinat und glacierten Kartoffeln	59 / 49
Zanderfilet auf Apfel-Rahmsauerkraut mit Kräuter-Schupfnudeln	32
Lötschberger Eglifilets auf Winter Blattspinat und neuen Kartoffeln	42 / 36

...ohne Fleisch und Fisch

Bayrische Semmelknödel mit Waldpilzrahmsauce und gebratenen Petersilienwurzeln	28 / 24
Kashmir-Curryrisotto mit mariniertem Kürbis und gebratenen Birnenspalten	28 / 24

Desserts

Hausgemachte Schokoladen-Truffes mit Holunderblüte	
2 Stück	3
4 Stück	6

Kleine Prinzregenten-Torte - als Praline zum Kaffee	4.50
---	------

Tageskuchen (Fragen Sie das Servicepersonal)	7.50
--	------

Bayrisch-Creme auf wilden Heidelbeeren und Sauerrahmglace	14
---	----

Marroni-Tiramisu mit Amarenakirschen	14 / 10
--------------------------------------	---------

Topfenpalatschinken mit Weck-Aprikosen	14
--	----

Topfenknödel mit Fellenberger Rotweinzwetschgen	14
---	----

Vier Verschiedene hausgemachte Desserts als Variation	18
---	----

Marmoriertes Gianduja-Parfait mit orientalischen Orangen	14
--	----

Im Ofen karamellisierter Kaiserschmarrn mit Vanilleglace (ab 2 Personen 30min Zubereitungszeit)	16
--	----

Vanilleglace mit Schlagrahm und hausgemachter heißer Schokoladensauce (70% Guanaja)	12
--	----

Gerührter Eiskaffee "Attisholz"	12
---------------------------------	----

Vermicelles „klassisch“ mit Meringue und Rahm	12 / 9
---	--------

Coupe-Nesselrode - Vermicelles, Meringue, Vanilleglace, Rahm	14 / 10
--	---------

Hausgemachte Rahmglaces

Mocca, Sauerrahm, Vanille, Pistazie, Tonkabohne, Schokolade	pro Kugel 5
---	-------------

Hausgemachte Sorbets (ohne Ei)

Himbeere, Hagebutte, Holunderblüte, Preiselbeere, Zitronen-Molke, Bratapfel	pro Kugel 5
--	-------------

Flaschenweine im Offenausschank

Weisswein

1 dl 75 cl

Schweiz

Chasselas, Weinkellerei Hasler, Twann 2016 7.00 48

Cuvée Madame Rosmarie Mathier AOC, Mathier, Salgesch 2015 9.00 59
(Petite Arvine, Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot Gris)

Österreich

A Lita Schwoaz Weiss, Johann Schwarz, Andau 2014 7.00 65
(Scheurebe, Sauvignon Blanc, Chardonnay) Mini Magnum (1L)

Deutschland

Riesling Grauschiefer, Andreas Schmitges, Mosel 2016 8.00 55

Rotwein

Schweiz

Pinot Noir, Lukas Hasler, Twann 2016 9.00 62

Österreich

A Lita Schwoaz Rot, Johann Schwarz, Andau 2014 7.00 65
(Zweigelt) Mini Magnum (1L)

Frankeich

Château Tour du Pas St-Georges, Pasqual Dellbec, St. Emilion 2012 11.50 78
(Merlot, Cabernet Franc)

Spanien

Rioja Crianza, Finca la Emperatriz, Rioja, 2013 7.00 49
(Tempranillo)

Italien

Valpolicella Classico superiore DOC, "Ripasso", Luigi Righetti, 2013 8.00 55

Was Sie wissen sollten

Natürliche Küche

Seit bereits vielen Jahren verzichten wir auf 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 ein bisschen stolz drauf.

Prost - Auf Ihr Wohlbefinden!

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. Doch lassen Sie es uns bitte schon **vor Ihrem nächsten Besuch** wissen, wenn Sie irgendwelche Unverträglichkeiten oder besondere Wünsche haben.