

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 Hamme-Praline mit Greubi

Crostini mit Schweinsrilette

Kräuter Tartlette mit Mett (Schweinefilettatar)



Vorspeise

Prinzregententarte auf toskanische Art

Geschichtete Gnagi-Terrine mit Rotweinvinaigrette

Marinierte Brezelknödel-Tranchen mit Pulled Pork und Chili und schwarzem 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 mit Schweinsrilette	5.50
Knusprige Hamme-Praline mit Greubi	5.50
Kartoffelchips mit rassicem Tomaten-Dip	4.50

Happer'l à 7.50 Franken

Gemüse und Pilze und sonstiges...

Gratinierte Waldpilze auf knusprigem Holzofenbrot

Curry-Kürbis mit gebratenen Birnenspalten

Laugenknödel-Carpaccio mit Senfgurken-Vinaigrette und schwarzem Knoblauch

Steinpilzkroketten mit Dip

Thurgauer Süssmostsuppe mit „Schuss“

Fleisch

Kräuter Tartlette mit Mett (Schweinefilettatar)

Knusprige Frühlingsrolle von der Gans

Geschichtete Gnagi Terrine mit Rotweinvinaigrette

Prinzregententarte auf toskanische Art

Carpaccio von der gebratenen Schweinebrust

Marinierte Brezelknödel-Tranchen mit Pulled Pork und Chili und schwarzem 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>	21
Thurgauer <i>Süssmostsuppe</i> und <i>geräuchertes Felchenfilet</i>	14 / 19
Tafelspitzbouillon mit <i>Flädli</i>	15

Rehschinkentranchen mit <i>Steinpilzkroketten</i> und <i>eingemachtem Kürbis</i>	21
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>	23
<i>Geschichtete Gnagi Terrine</i> mit <i>Rotweinvinaigrette</i>	19
<i>Curry-Kürbis</i> mit <i>gebratenen Birnenspalten</i> und <i>Geflügelleberparfait</i>	19

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

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	39
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	38 / 32
Lötschberger Eglifilets auf Winter Blattspinat und neuen Kartoffeln	42 / 36
Emmentaler Lammragout mit Safran und cremiger Haselnusspolenta	38

...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
Gefüllte Ofenküchlein mit Vanille	6

Tageskuchen (Fragen Sie das Servicepersonal)	7.50
Bayrisch-Creme auf wilden Heidelbeeren und Sauerrahmglace	14
Topfenpalatschinken mit Weck-Aprikosen	14
Mille feuilles mit Rotweinzwetschgen und Vanilleschaum	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

<u>Weisswein</u>	1 dl	75 cl
Schweiz		
Chasselas, Weinkellerei Hasler, Twann 2016	7.00	48
Cuvée Madame Rosmarie Mathier AOC, Mathier, Salgesch 2015 (Petite Arvine, Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot Gris)	9.00	59
Österreich		
A Lita Schwoaz Weiss, Johann Schwarz, Andau 2014 (Scheurebe, Sauvignon Blanc, Chardonnay) Mini Magnum (1L)	7.00	65
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 (Zweigelt) Mini Magnum (1L)	7.00	65
Frankeich		
Château Tour du Pas St-Georges, Pasqual Dellbec, St. Emilion 2012 (Merlot, Cabernet Franc)	11.50	78
Spanien		
Rioja Crianza, Finca la Emperatriz, Rioja, 2013 (Tempranillo)	7.00	49
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.