



Gebratene Wachtelbrust auf bunten Balsamico-Linsen und Knusperspeck

Rauchfischsuppe von der Bergforelle mit Nockerl

Vitello Tonnato "ATTISHOLZ"

Grilliertes Kalbsrückenfilet mit Gelbflossenthunfisch

Knusprige Mandel-Tuiles mit beschwipsten Berghimbeeren
und Schokoladenmousse

Menü komplett CHF 85

Menü mit einer Vorspeise CHF 75

Da haben Sie den Salat

Knackiger Sommersalat mit Gartenkräutern	13 / 9.50
Bunter Kräutersalat mit knusprigen Herzmilken und pflückfrischen Pfifferlingen	18
Salat von Cherry-Tomaten mit Bio-Mozzarella und Basilikum-Pesto	16
Ceasar Salat "klassisch" mit Speck und Parmesan	16

Aus dem Suppentopf

Krustentier-Bisque mit Zander und Muscheln	21
Andalusische Tomaten-Gazpacho mit grillierter Wassermelone und Tiefseegarnelen	16
Tafelspitzbrühe mit Kräuter-Flädli und Mark	14
Rauchfischsuppe von der Bergforelle mit Nockerl	16

Klein Aber Oho

Gebratene Wachtelbrust auf bunten Balsamico-Linsen und Knusperspeck	19
Provençalischer Sommersalat "Niçoise" mit grillierter Königsmakrele und marinierten Sardinenfilets	21
Tatar vom Rindsfilet mit Bergkäseschaum und Balsamico-Champignons	23
Terrine von der Entenleber mit Rhabarberchutney	25
Thailändischer Mango Papayasalat mit grilliertem Gelbflossenthunfisch	21

Nose to Tail

In Rotwein geschmorter Ochsenschwanz vom Ehringer Kampfrind mit Bramata-Polenta und Schmorgemüse	42
Gebackener Kalbskopf mit böhmischen Kartoffelsalat	34
Geschmorte Kalbskutteln auf ungarische Art mit Kartoffelschnee	32

Heisses aus unserer Küche

Lammrücken aus dem Ofenrohr mit provençalischem Gemüse	46
Vitello Tonnato "ATTISHOLZ" Grillierter Kalbsrücken mit Gelbflossenthunfisch	49 / 42
Tagliata vom Black Angus auf Parmesan-Risotto und Rucola	44 / 39
Gebratenes Rinderfilet auf Taleggio-Ravioli mit toskanischem Blattspinat	59 / 49
Tafelspitz aus dem Wurzelsud mit Schnittlauch und Kräuter-Stampfkartoffeln	34 / 29
Wiener Schnitzel vom Kalb mit böhmischem Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln oder vom Freilandsäuli	48 / 39 34 / 29
Kalbsrahmgulasch mit Strohkartoffel-Rösti und Marktgemüse	34
Kalbshaxe aus dem Ofenrohr mit Parmesan-Risotto und Marktgemüse	42 / 36
Piemontesische Kalbfleischravioli in Salbei gebraten mit Parmesan und Artischocken	32

Guter Fang aus Fluss und Meer

Gebratenes Zanderfilet auf tomatiertem Bohnengemüse mit Parmesan-Risotto	39 / 34
Lötschberger Eglifilets auf Pfifferlingsragout und Kräuter-Kartoffelstampf	42 / 36
Grilliertes Thunfischrückenfilet auf indischem Gemüse-Curryragout	44 / 38

...ohne Fleisch und Fisch

Taleggioravioli in Salbei gebraten mit Parmesan und Artischocken	28 / 24
Gratinierte Zuchetti mit Gemüse-Chili auf Thymian-Rahmkartoffeln	28 / 24
Gratinierter Sommerspinat mit Serviettenknödel und Pfifferlingsrahmsauce	28 / 24

Kleine süsse Sünden

Hausgemachte Schokoladen-Truffes mit Holunderblüte	
2 Stück	3
4 Stück	6
Gefüllte Ofenküchlein mit Vanille	4.50
Mini-Cremeschnitte	4.50
Chrömli zum Kaffee	3.50

Aus unserer Patisserie

Tageskuchen (Fragen Sie das Servicepersonal)	8.50
Gratinierte Berghimbeeren mit Krokant-Glace	16
Mille-feuille mit Grosis Zwetschgen und Vanilleschaum	15
Knusprige Mandel-Tuiles mit beschwipsten Berghimbeeren und Schokoladenmousse	16
Marinierte Berghimbeere mit Vanilleglace "Romanoff"	14 / 11
Vanilleglace mit Schlagrahm und hausgemachter, heißer Schokoladensauce (70% Guanaja)	14 / 11
Gerührter Eiskaffee "Attisholz"	14 / 11

Hausgemachte Rahmglaces

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

Hausgemachte Sorbets (ohne Ei)

Hagebutte, Holunderblüte, Preiselbeere, Birne-Vanille	
Zitronen-Molke, Himbeere, Erdbeere	pro Kugel 5

Flaschenweine im Offenausschank

Weisswein

1 dl 75 cl

Schweiz

Chasselas AOC, BIO Inspecta, Sabine Steiner, Bielersee, 2018 6.90 45

Österreich

Ratscher Morillon „Startin“, Weingut Gross, Steiermark, 2014 9.50 64

Rose

Château la Verrerie rosé AOP, 2018 9.50 69
Grenache, Cinsault

Rotwein

Schweiz

Pinot Noir AOC, Domaine de Soleure, Neuchâtel, 2016 8.90 62

Spanien

Rioja Crianza, Finca la Emperatriz, Rioja, 2015 7.10 49
Tempranillo

Frankeich

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

Italien

Con te Monferrato DOC, Cascina Fontana, Piemont, 2013 9.50 65
Barbera, Cabernet Sauvignon

Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken, inkl. 7.7 % MWST

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!

Herkunftsdeklaration Fleisch und Fisch

Unser Fleisch und Fisch stammt hauptsächlich aus der Schweiz.
Detaillierte Angaben finden Sie auf der nächsten Seite.

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. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

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