

# Attisholz

GASTSTUBE

## TAGESTELLER

Junger Römersalat mit Holunderblüten-Vinaigrette und knackigen Radieschen

-

Gefülltes Zuchetti-Schiffchen mit Chili con Carne auf Thymian-Rahmkartoffeln

26



## VEGETARISCH

Gratinierte Zuchetti mit Gemüse-Chili auf Thymian-Rahmkartoffeln

26

## MENÜ ATTISHOLZ

Provenzalischer Sommersalat "Niçoise"

mit grillierter Königsmakrele und marinierten Sardinenfilets

-

Andalusische Tomaten-Gazpacho

mit grillierter Wassermelone und Tiefseegarnelen

-

Vitello Tonnato "ATTISHOLZ"

Grilliertes Kalbsrückenfilet mit Gelbflossenthunfisch

-

Tarte von Weinbergpfirsichen mit Topfen und Amaretto-Pfirsich-Sorbet

Menü komplett CHF 85

Menü mit einer Vorspeise CHF 75

## 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.

Auf Ihr Wohlbefinden!