

Attisholz BRASSERIE

la source

TAGESMENÜ

VORSPEISEN

Spinatsalat mit Artischocken und Parmesan

Bärlauch Schaumsuppe mit
pochiertem Freilandeier

Mango-Avocado Tatar mit marinierten Crevetten + 3

Belugalinsen Salat mit Balsamico und Burrata

Bündner Capuns, Apfel und Bergkäse

HAUPTGÄNGE

Wiener Backhend'l
auf warmem Kartoffel-Gurkensalat

Tagliarini mit Mönchsbart,
Ofen Peperoni und Kapern

Glasierte Kalbs Spare Ribs "Teriyaki"
aus dem Ofenrohr mit gebratenen Gemüsenudeln

Kalbslebergeschnetzeltes auf toskanische Art

Fischragout in Hummer-Cognacsauce, + 3
Gemüseris und Dill

Entrecôte "Café de Paris" + 9

2 Gang Menü nach Ihrer Wahl 39

DESSERT

Eiskaffee "Attisholz" 8.50 / 13

"Pavlova auf unsere Art" mit Exotischen Frücheten und Passionsfruchtsorbet 16

Topfen Palatschinken, Krokantglace und Aprikose 15

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleglace 16

WEINEMPFEHLUNG

Weisswein

Tetuna Weiss, Österreich 2021 0.1l 9.50

Sauvignon Blanc, Südtirol 2022 0.1l 14.00

Rotwein

Segna de Cor, Côte Catalanes IGT 2020 0.1l 12.00

Grenach, Carignan, Syrah