

Attisholz BRASSERIE

la source

TAGESMENÜ

VORSPEISEN

Gurken Kaltschale mit Oliven Croutons

Melonen-Crevetten Cocktail + 5

Kopfsalatherz an Himbeer Vinaigrette

Terrine vom Schwarzen Heilbutt a la Bouillabaise

Roastbeefteller mit gepfeffelter Mayo

HAUPTGÄNGE

Buntes Wildreis-Risotto mit geschmorten
Cherry-Tomaten

Zwiebelrostbraten vom Entrecôte + 8

Maispoularde auf buntem Wildreis-
Risotto

Lammhaxe aus dem Ofenrohr + 5

Spaghetti al quitarra Cinque Tere + 5
mit Muscheln und Fisch

2 Gang Menü nach Ihrer Wahl 39

DESSERT

Apfelstrudel mit Vanilleglace 11

Schoggimousse & warmer Aprikosen Kompott 11

Sfogliatelle - Blätterteiggebäck mit
Vanillecreme und Kirschen 14

Limonen Panna Cotta mit Mango
und Kokosnuss 14

WEINEMPFEHLUNG

Weisswein

Tetuna Weiss, Österreich 2021 0.1l 9.50

Sanct Valentin DOC, Südtirol 2018 0.1l 14.00

Rotwein

Badilante, Toscana IGT 2018 0.1l 9.50