

# Attisholz BRASSERIE

la source

## REVIVAL MIT MICHAEL INGOLD AUS DER RÖSTI RANCH

Mittwoch, 16. Oktober 2024

BIS

Samstag, 26. Oktober 2024

### Salate

Gemischter Salat	15
Blattsalat mit Kräutern	12
Blattsalat mit Kalbsleber	19
Blattsalat mit Crevetten	19
Blattsalat mit Egli Knusperli	19
Salat "Michi" (Kalbfleischwürfel)	19

### Aus dem Suppentopf

Kürbiscremesuppe mit Martini	15
Kartoffelsuppe mit Rauchlachs	19

### Vorspeisen

Rindstatar & Rösti	26
Rauchlachs & Rösti	26

## HAUPTGANG

Alle Hauptgänge werden mit Rösti serviert

### Fleisch

Kalbsleber Geschnitzeltes mit Cognac	30
Zürcher Geschnitzeltes	46
Reh Medaillon mit Apfelrotkraut und Maroni Rahmsauce	56
Rindfilet Medaillon an Pfeffersauce	56

### Fisch

Zander auf Rahmsauerkraut und Apfel	39
Crevetten a la Rambo	39

### Rösti Kreationen

Farmer Rösti / überbacken Schinken, Speck, Raclette	32
Lady Lotti / überbacken Apfel, Rahm, Cognac, Honig	32
Zingara Rösti	32
Steinpilz Rösti	35
Kalbfleischwürfel a la Rambo	46

## WEINEMPFEHLUNG

### Weisswein

Chasselas Bielersee, Sabine Steiner  
SCHWEIZ- 7.50 dl/52 Fl.

### Rotwein

Optimo Rouge, Mathier  
Diolinoir, Cabernet Sauvignon, Syrah  
SCHWEIZ- 10.00 dl/68 Fl.

## DESSERT

Maiskuchen mit Apfel & Amaretto Parfait	13
Schokikuchen mit Kirsch & Sauerrahmglace	14
Gebrannte Creme	11
Dessertteller "Michi"	16

Allergene:

Gerne geben Ihnen unsere Servicemitarbeiter exakte Auskunft über Allergene in unseren Speisen

Deklaration:

Rind: Schweiz/USA, Kalb: Schweiz, Zander: Schweiz, Kalbsleber: Schweiz,  
Reh: Bayern/Österreich, Crevetten: Vietnam, Lachs: Schweiz  
Schwein: Schweiz, Brot: Schweiz

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 8,1% MwSt.