

# Attisholz BRASSERIE

*la source*

## TAGESMENÜ

### VORSPEISEN

Maroni - Currysuppe	
Melonen-Crevetten Cocktail	+ 5
Kopfsalatherz an Himbeer Vinaigrette	
Terrine vom Schwarzen Heilbutt a la Bouillabaise	
Couscoussalat mit gebläutem Geiskäse und Buttermilch	
Kopfsalatherz mit Kalbsleber	+ 5

### HAUPTGÄNGE

Buntes Wildreis-Risotto mit geschmorten Cherry-Tomaten	
Roastbeefsteller mit gepfeffelter Mayo	
Zwiebelrostbraten vom Entrecôte	+ 8
Maispoularde auf buntem Wildreis- Risotto	+ 4
Brasato nach Grossmutter's Art	+ 4
Spaghetti al quitarra Cinque Tere -mit Muscheln und Fisch	+ 5
Kalbsleber mit Rösti	+ 5
<b>2 Gang Menü nach Ihrer Wahl</b>	<b>39</b>

### DESSERT

Apfelstrudel mit Vanilleglace	11
Schoggimousse & warmer Aprikosen Kompott	11
Maronikuchen mit Zwetschgen und weisser Zimtglace	14
Limonen Panna Cotta mit Mango und Kokosnuss	14

### WEINEMPFEHLUNG

#### *Weisswein*

Tetuna Weiss, Österreich	2021	0.1l	9.50
Lafoa Sauvignon Blanc , Südtirol	2022	0.1l	14.00

#### *Rotwein*

Badilante, Toscana IGT	2018	0.1l	9.50
------------------------	------	------	------