

Menüs

Idee für ein Dinner

8-Gang	CHF 235
7 Gang	CHF 225
6-Gang	CHF 215
5-Gang	CHF 195

Idee für ein Vegi Dinner

8-Gang	CHF 220
7 Gang	CHF 210
6-Gang	CHF 200
5-Gang	CHF 180

Weisser Alba Trüffel
CHF 12 pro Gramm

Weinreise

112
98
84
70

pro Glas 5 cl

Alle Menüpreise inkl. Käse oder Dessert

Damit der Ablauf der Speisefolgen so gut wie möglich verläuft, laden wir Sie ein, sich auf die Wahl desselben Menüs zu einigen.

Heutzutage suchen Menschen nach einem kulinarischen Erlebnis, das alle Sinne anspricht und unvergessliche Eindrücke hinterlässt. In diesem Streben nach höchster Genussqualität und Exklusivität findet das Château Attisholz seinen Platz – ein Ort, an dem Essen nicht einfach nur Nahrungsaufnahme ist, sondern ein sinnliches Fest für Gaumen und Geist.

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

Allergien, Veganer

Auf eine ausgewogene Küche legen wir grossen Wert.
Vegetarische Gerichte erhalten bei uns schon lange gebührend Platz auf der Speisekarte.

Sind Sie Veganer oder leiden unter Lactoseintoleranz oder Gluten-Allergie?
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden.
Am besten lassen Sie uns aber schon vor Ihrem nächsten Besuch wissen, wenn Sie Unverträglichkeiten oder besondere Wünsche haben.

Kalbsmilke - Schweiz
Brot-Zopf - Schweiz
Kaviar – Schweiz/Frankreich

Ente - Frankreich
Äsche - Schweiz
Bison – Kanada

Idee für ein Dinner

Entenleber Mousse im Baumkuchen Mantel

«Ceviche»
von der Sinser Äsche, Rande und Tiegermilch

Knuspriger Strudel von der Kalbsherzmilke
mit weissem Portwein

Steinbutt «Périgourdine»

Grilliertes Bison Filet mit knusprigem
Hummus und Pfeffer

«Gebrannter Geisskäse» Granola & Verjus
oder
Auswahl von Rohmilch Käse

Soufflierte Williams Birne und Safran

Allerlei von der Piemonteser Haselnuss

Idee für ein Vegi Dinner

Noix Gras Terrine auf dem Baumkuchen

«Ceviche»
von bunten Randen mit Tapioka und Tiegermilch

Knuspriger Strudel von Steinpilzen
mit weissem Portwein

Schwarzwurzel Chartreuse «Périgourdine»

Törtchen von geräucherten Linsen und Gemüse
mit knusprigem Hummus

«Gebrannter Geisskäse» Granola & Verjus
oder
Auswahl von Rohmilch Käse

Soufflierte Williams Birne und Safran

Allerlei von der Piemonteser Haselnuss

Weinempfehlungen

1 dl FL.

Champagner

Pommery Brut Apanage,
Expérience Pommery # 1

26.00 138.00

Weisswein

Frankreich

Saint-Véran Lieu (Inter)dit,
Domaine Veget 2022

15.00 96.00

Spanien

Rioja DOCa Las Planas Blanco de Viura
Gran Reserva, Bodegas Real Agrado 2017

18.00 109.00

Italien

Sauvignon Blanc, Lafóa Alto Adige DOC,
Schreckbichl Colterenzio 2022

16.00 92.00

Blanc de Noir

Schweiz

Blanc de Noir AOC, Weingut Eichholz,
Irene Grünefelder 2022

14.00 89.00

Rotwein

Spanien

La Basseta Bio DOCa,
Bodegas Mas Alta 2019

22.00 139.00

Frankreich

Château Sociando Mallet,
Silvie et Jean Gauterau 2013

16.00 98.00

Portwein/Süsswein

Rozès Porto White Reserve

8.00 4cl

Château Lamothe, Grand Cru Classé,
Sauternes AOC 1988

11.00 5cl
112.00 FL.