

Attisholz RESTAURANT

Idee für ein Dinner

«Maisfeld»

Knusprige Wildfang Crevette mit Mango & Papaya

Glasierte Tortelloni von der «Edelkastanie»
& «weissem Alba Trüffel» CHF 12 p.G.

Bouillabaisse «Attisholz 2023»
& «Frutiger Kaviar» CHF 4 p.G.

Rehrückenfilet mit Basler Herzkirschen und Sellerie

Jörg's getrüffelter Obatzter
oder
Auswahl von Rohmilch Käse

Variation von der «Feldenberger» Zwetschge

7- Gang CHF 198 / 6- Gang CHF 186 / 5- Gang CHF 175

Idee Komplett «Fisch» CHF 198
Idee Komplett «Vegetarisch»: CHF 186

Weinbegleitung

Sie möchten denn passenden Tropfen geniessen zum Gericht?

Weinbegleitung «Classic» 7 Begleiter
CHF 98

Weinbegleitung «Alkoholfrei»
CHF 92

Attisholz RESTAURANT

Herbstmenü

Zweierlei vom Alpenreh mit Randen & Himbeeren
oder

Geschmorte Berner Rose
im Maroni-Curry Schaum

Frutiger Eglifilet auf bunten Herbst-Trompeten
oder

Variation von der Nantaiser Ente
«Nose to Tail»

«Bônet a l'orange»

5- Gang CHF 148 / 4- Gang CHF 128 / 3- Gang CHF 98

Lust auf etwas Käse

Getrüffelter Obatzter
oder
Auswahl von Rohmilch Käse.

Käse CHF 26

Weinbegleitung

Sie möchten denn passenden Tropfen geniessen zum Gericht?

Weinbegleitung «Classic» 5 Begleiter
CHF 70

Weinbegleitung «Alkoholfrei»
CHF 64

Attisholz RESTAURANT

Allergien, Veganer

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

Sind Sie aber 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 es uns aber schon vor Ihrem nächsten Besuch wissen, wenn Sie
irgendwelche Unverträglichkeiten oder besonderen Wünsche haben.

Fleischdeklaration

Reh	Österreich/Schweiz
Ente	Frankreich

Fischdeklaration

Crevetten	Indischer Ozean
Zander	Lago Maggiore
Seeteufel:	Island
Egli	Frutigen