

Menüs

Idee für ein Dinner

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

Weinreise

112
98
84
70

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.

Bei einer Vegetarisch bevorzugten Ernährung, kreiert die Küche einen passende Alternative.

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

Auf eine ausgewogene Küche legen wir grossen Wert.

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
Zopf - Schweiz

Ente - Frankreich
Äsche - Schweiz
Bison – Kanada
Brot.-. Schweiz

Idee für ein Dinner

Entenleber Mousse im Baumkuchen Mantel

«Ceviche»
von der Sinser Äsche, Rande und Tigermilch

Knuspriger Strudel von der Kalbsherzmilke
mit weissem Portwein

Steinbutt «Périgourdine»

Grilliertes Bison Filet mit knusprigem
Hummus und Pfeffer

Auswahl von Rohmilch Käse

Zitronen Panna Cotta mit Erdbeer-Rhabarber und
Holunderblüten Sorbet

Soufflierte Williams Birne und Safran

A la carte

Vorspeise

«Ceviche» von der Sinser Äsche, Rande und Tigermilch	48
Variation von der Entenleber	59
Knuspriger Strudel von der Kalbsherzmilke mit weissem Portwein	48
Asiatisch marinierte Spargelspitzen, konfierte Scampi und Passionsfrucht	58
Bayrische Spargelspitzen mit Frutiger Kaviar und Gillardeau Austern	75

Hauptgang

Gratinierte Kalbsbacke auf Pflückfrischen Morcheln	75
Grilliertes Bison Filet mit knusprigem Hummus und Pfeffer	89
Steinbutt «Périgourdine»	95
Bayrische Spargelspitzen im Kräuter Crêpe	54

Käse und Dessert

Auswahl von Rohmilch Käse	26
Zitronen Panna Cotta mit Erdbeer-Rhabarber und Holunderblüten Sorbet	24
Soufflierte Williams Birne und Safran	24

Weineempfehlungen	1 dl	Fl.
Weisswein		
Deutschland		
Kallstadter Saumagen, Riesling Auslese Koehler-Ruprecht 2018	14.00	96.00
Frankreich		
Saint-Véran Lieu (Inter)dit, Domaine Veget 2022	15.00	96.00
Italien		
Sauvignon Blanc Winkl DOC, Cantina Terlano 2016	12.00	72.00
Spanien		
Rioja DOCa Las Planas Blanco de Viura Gran Reserva, Bodegas Real Agrado 2017	17.00	109.00
Blanc de Noir		
Schweiz		
Blanc de Noir AOC, Weingut Eichholz, Irene Grünfelder 2022	14.00	89.00
Rotwein		
Spanien		
La Basseta Bio DOCa, Bodegas Mas Alta 2019	22.00	139.00
Frankreich		
Segna de Cor, IGP Domaine Le Roc des Anges 2020 Carignan, Grenache, Syrah	12.00	84.00
Portwein/Süsswein		
Rozès Porto White Reserve	8.00	4cl
Château Lamothe, Grand Cru Classé, Sauternes AOC 1988	11.00	5cl
	112.00	Fl.