

Attisholz RESTAURANT

Klein Aber Oho

Vitello tonnato «auf unsere Art»	36
Marinierte Rotbarbenfilets mit Provenzalischen Gemüsen	48
Marmor vom Blumenkohl	32

Guter Fang aus Fluss und Meer

Hummermedaillon mit Kerbelwurzel, Kumquats und glasierten Limonen-Ravioli	85
Gratinierter Seeteufel und Caponata mit Thymian und Minze	68

Heisses aus unserer Küche

Gebratenes Kalbsrückenfilet mit Pfifferlingen	68
Geschmorte Kalbsbacken aus dem Ofenrohr «Ras el Hanout»	62
Zweierlei vom Bison mit 7-Pfeffer gebraten	85

Alles Käse oder was?

Jörg's getrüffelter Obatzter	24
Rohmilchkäse von Maître Fromagier Rolf Beeler	26

Kleine süsse Sünden

Walliser «Orangered» Aprikose mit Rosmarin	32
Gerührter Eiskaffee «Attisholz»	24
Bunte Sorbetvariation	24

Attisholz RESTAURANT

Allergien, Veganer

Auf eine ausgewogene Küche legen wir grossen Wert. Vegetarische Gerichte erhalten bei uns schon lange gebührend Platz auf der Speisekarte. Allerdings erachten wir vegane Küche als eine andere Küche als die unsere. Bitte teilen Sie uns vorher mit, wenn Sie vegane Varianten geniessen möchten. Wir brauchen eine Vorlaufzeit, um auch diesen Gerichten nach unseren Qualitätsstandard herzustellen.

Sind Sie Allergiker oder leiden unter Lactoseintoleranz oder Zöliakie? 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

Bisonfilet	Canada
Kalb:	Schweiz

Fischdeklaration

Tuna:	Philippinen
Rotbarbe:	Atlantik (FR/PT)
Langustine:	Südafrika
Seeteufel:	Island