

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
Hummer - Bretagne
Reh – Bayern DE

Idee für ein Dinner

Schnitte von Blaumohn mit Hokkaido Kürbis

Bretonischer Hummer «Sudachi-Tabioka

Knuspriger Strudel von der Kalbsherzmilke
mit weissem Portwein und Lauch

Glasierte Marroni Tortelloni & weisser Alba Trüffel

Rehrückenfilet mit Entenleber, Pastinake
& geräuchertem Linsengemüse

«Gebrannter Geisskäse» Granola & Verjus

oder

Auswahl von Rohmilch Käse

Fluffige Marillenknödel mit seinen Liebsten Begleitern

Schwarzwälder Tarte & Herzkirschen

Idee für ein Vegi Dinner

Schnitte von Blau Mohn mit Hokkaido Kürbis

Quitte «Sudachi-Tabioka

Knuspriger Strudel von Steinpilzen
mit weissem Portwein und Lauch

Glasierte Marroni Tortelloni & weisser Alba Trüffel

Medaillon von der geschmorten Pastinake
& geräuchertem Linsengemüse

«Gebrannter Geisskäse» Granola & Verjus

oder

Auswahl von Rohmilch Käse

Fluffige Marillenknödel mit seinen Liebsten Begleitern

Schwarzwälder Tarte & Herzkirschen

Weinempfehlungen	1 dl	Fl.
Champagner		
Pommery Brut Apanage, Expérience Pommery # 1	26.00	138.00
Weisswein		
Frankreich		
Saint-Aubin 1 ^{er} Cru, le Charmois, Domain Au Pied Mont Chauve 2019	16.00	98.00
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	13.00	89.00
Rotwein		
Spanien		
La Basseta Bio DOCa, Bodegas Mas Alta 2019	22.00	139.00
Frankreich		
Château Poujeaux, Moulis-en-Médoc, Moulis, Philippe Cuvelier 2015	16.00	98.00
Portwein/Süsswein		
Rozès Porto White Reserve	8.00	4cl
Château Lamothe, Grand Cru Classé, Sauternes AOC 1988	11.00 112.00	5cl Fl.