

# Attisholz RESTAURANT

## Klein Aber Oho

Bunter Herbstsalat mit Apfel und Curry-Kürbis	28
Geschmorte Berner Rose im Maroni-Curry Schaum	28
Das «Maisfeld»	32
Glasierte Tortelloni von der «Edelkastanie» & «weissem Alba Trüffel» CHF 12 p.G	36
Knusprige Wildfang Crevette mit Mango & Papaya	39

## Guter Fang aus Fluss und Meer

Frutiger Eglifilet auf bunten Herbst-Trompeten	68
Bouillabaisse «Attisholz 2023» & «Frutiger Kaviar» CHF 4 p.G.	86
Hummermedaillon mit Kerbelwurzel, Kumquats und glasierten Limonen-Ravioli	89

## Heisses aus unserer Küche

Geschmorte Kalbsbacken aus dem Ofenrohr «Provenzale»	62
Zweierlei von der Nantaiser Ente - Maroni und Rotkraut	68
Gebratenes Kalbsrückenfilet auf Schwarzkopf-Steinpilzen	68
Rehrückenfilet mit Basler Herzkirschen und Sellerie	75

## Alles Käse oder was?

Jörg's getrüffelter Obatzter	38
Rohmilchkäse von Maître Fromagier Rolf Beeler	34

## Kleine süsse Sünden

Gerührter Eiskaffee «Attisholz»	22
Bunte Sorbetvariation	26
«Bônet a l'orange»	29
Variation von der «Feldenberger» Zwetschge	32

# 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

Reh	Österreich
Ente	Frankreich
Kalb	Schweiz

## Fischdeklaration

Crevetten	Indischer Ozean
Egli	Frutigen
Zander	Lago Maggiore
Seeteufel	Island
Hummer	Kanada/Bretagne