

Attisholz

CHÂTEAU

Apéro

	p.P.
Brätzeli und Gewürznüsse	2
Hausgemachter Zopf	3.50
Apéro - Häppchen auf Baguette pro Stück	3.00
Apéro Riche	7.50
Arancini	2.50
Blätterteiggebäck, gemischt	6.50
Blätterteiggebäck mit Schinkengipfeli	8.50
Mediterran	12.00
(Oliven, Parmesan, Hauswurst, Hummus, Grisini)	

3 Gänge

Luftiges Parmesan Mousse mit gepickeltem Gemüse und Knoblauch Crackern		Tatar vom Bachsaibling mit Meerrettich und Gurke	
Filet Wellington vom Alpstein-Poulet Bunte Waldpilze Marktgemüse		Kalbssteak unter der Steinpilzkruste auf Parmesanrisotto Marktgemüse	
Variationen von Grand Cru Schokolade mit Tonka Glace	72	Schoko Mille-feuille mit karamellisierter Ananas	90
Grillierte Riesencrevetten auf asiatischem Mango-Papaya Salat		Vegetarisch	
Gefülltes Filet vom Appenzeller Apfelschwein mit Dörripflaumen auf rahmigen Kürbis Gnocchi		Kopfsalatherzen mit karamelisierten Walnüssen und Sherry Vinaigrette	
Mousse von der Zartbitterschokolade auf orientalischen Orangen	77	Terrine von der Süsskartoffel aus dem Ofen mit Babyspinat und Kaschmir-Curry Schaum	
		Knuspriges Karamell Mousse auf Erdbeer-Rhababerkompott	65

4 Gänge

Terrine von Kalb & Kräutern
mit Apfel- Sellerie Carpaccio und
schwarzen Baumüssen

Tomaten Frühlingslauchsuppe
mit halb-getrockneten Kirschtomaten

Frutiger Eglifilets aus der Pfanne
Müllerin Art in Mandeln gebraten
Kräuterkartoffeln
Blattspinat

Bunte Sorbet Variationen
mit ihren Begleitern **95**

Gebratene Frutiger Eglifilets
mit Tomaten-Kapernbutter
auf Salat «Cesar Art»

Solothurner Wysüpli
mit Gemüsestreifen
Rohschinkengrissini

Geschnetzeltes Kalbfleisch
«Züricher Art an Cognac-Pilzrahmsauce
mit knuspriger Rösti
Marktgemüse

Joghurt-Zitronenmousse
mit Himbeersorbet **101**

Käseplatte **24 p.P.**

Dessertbuffet **28**
Mousse au Chocolat
Gebrannte Creme
Fruchtsalat
Glace
Cheesecake
Rahm & diverse Kleinigkeiten

... und mit Käse **32**

Tatar vom Bio Wildlachs
mit Honig-Dill Senfsauce
auf Gurken Carpaccio & Belugalinsen

Consommé von der Rinderwade
Steinpilzklösschen
Thymian-Blätterteigstangen

Entrecôte Double vom Angusrind
Sauce Béarnaise/Kräuterbutter
Kartoffelgartin
Marktgemüse

Bayrisch Creme
mit marinierten Berg Himbeeren **105**

Vitello Tonnato Mousse
mit rosa gebratenem Thunfischrücken
und grilliertem Gemüse

Cappuccino von der Petersilienwurzel

Kalbsrückenfilet aus dem Ofenrohr
mit Honig, Chili und Thymian
Knusprige Stampfkartoffeln

Geeiste Hochzeitstorte «Attisholz» **106**

Vegetarisch

Marinierter Spargelsalat
mit pochiertem Freiland Ei

Hausgemachte Rosmarin Ravioli
mit Zitronen-Ricotta
auf halb-getrockneter Kirschtomate

Sämiges Wildreis Risotto
mit grilliertem Gemüse & Kräuter Pesto

Bunter Saison- oder exotischer
Fruchtsalat mit Glace und Rahm **90**

5 Gänge

Knackige Eisbergsalat Herzen
mit Knusperspeck, Balsamico Champignons,
Parmesan Splittern und Caesar-Dressing

Cappuccino von Gartenerbse und Minze

Gebratenes Zanderrücken Filet
à la Bouillabaisse

Rinderfilet mit Sauce Bernaise
Kartoffelgratin
Marktgemüse

Geeiste Hochzeitstorte
mit allerlei Überraschungen
(Fruchtsalat, Schokomousse,
Karamelköpfl,...)

150

Handgeschnittenes Tatar vom Weidekalb
auf Toskanische Art

Bärlauch Schaumsuppe (nach Saison)

Rosmarin Raviolo mit Ricotta & Ei
in tomatisierter Frühlingslauch Sauce

Rinderfiletmedaillon «Wellington»
mit pflückfrischen Morcheln (nach Saison)

Himbeer Mousse mit süßem Basilikumpesto
Sorbet und Tarte

145