

Menüs

Idee für ein Dinner

7 Gang	CHF 198
6-Gang	CHF 186
5-Gang	CHF 175

Wintermenü

5-Gang	CHF 148
4-Gang	CHF 128
3-Gang	CHF 98

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 aber 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 es uns aber schon vor Ihrem nächsten Besuch wissen, wenn Sie irgendwelche Unverträglichkeiten oder besonderen Wünsche haben.

Wintermenü

«Ceviche»

von der Wildfang Dorade mit Königskrabbe & Leche de Tigre

Getrüffelte Schwarzwurzelsuppe

«Perigourdine»

Knusprige Lachstarte aus dem Ofenrohr
auf Fenchel und Soja

Zweierlei vom «Emmentaler» Kalb

«Maroni Soufflè»

mit Schokolade und Hagebuttensorbet

Idee für ein Dinner

«Maisfeld»

Knusprige Wildfang Crevette mit Mango & Papaya

Glasierte Tortelloni von der «Edelkastanie»

Bouillabaisse «Attisholz 2023»
& «Frutiger Kaviar» CHF 4 p.G.

Rentierrücken aus dem Wacholder-Salzteig
mit Sanddorn & geräucherter Kartoffelschaum

Jörg's getrüffeltes Obatzter
oder
Auswahl von Rohmilch Käse

Variation von der «Feldenberger» Zwetschgen

...nach Lust und Laune

Klein Aber Oho

Bunter Wintersalat mit Apfel und Curry-Kürbis	28
Getrüffelte Schwarzwurzelsuppe «Perigourdine»	30
Das «Maisfeld»	32
Glasierte Tortelloni von der «Edelkastanie»	36
Knusprige Wildfang Crevette mit Mango & Papaya	39
«Ceviche» von der Wildfang Dorade mit Königskrabbe & Leche de Tigre	48

Guter Fang aus Fluss und Meer

Knusprige Lachsterte aus dem Ofenrohr auf Fenchel und Soja	39/58
Bouillabaisse «Attisholz 2023» & «Frutiger Kaviar»	86 4 p.G.
Hummermedaillon mit Kerbelwurzel, Kumquats und glasierten Limonen-Ravioli	89

Heisses aus unserer Küche

Geschmorte Kalbsbacken aus dem Ofenrohr «Provençale»	62
Zweierlei vom «Emmentaler» Kalb	68
Rentierücken aus dem Wacholder-Salzteig mit Sanddorn & geräucherter Kartoffelschaum	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
«Maroni Soufflé» mit Schokolade und Hagebuttensorbet	29
Variation von der «Feldenberger» Zwetschge	32