

Attisholz RESTAURANT

Idee für ein Dinner

«Maisfeld»

Vitello Tonnato „auf unsere Art“

Marinierte Rotbarbenfilets
mit Provenzalischem Gemüse

Gratinierter Seeteufel
Caponata mit Thymian und Minze

Rehrückenfilet mit Basler Herzkirschen und Sellerie

Jörg's getrüffelter Obatzter

Variation von der «Feldenberger» Zwetschge

Komplett: CHF 185
Idee Komplett «Fisch» CHF 185

Gerne Kreieren wir Ihnen auch eine Komplett Vegetarische Variation unseres Menüs

Idee Komplett «Vegetarisch»: CHF 175

Ergänzen Sie Ihr Menü
Frutiger Kaviar pro Gramm CHF 4

Weinbegleitung

Sie möchten denn passenden Tropfen geniessen zum Gericht?

Ob nun eine klassische Weinbegleitung oder eine non-alkoholische Reise

gewünscht ist, wir servieren den passenden Begleiter:

Weinbegleitung «Classic» 7 Begleiter
CHF 86

Weinbegleitung «Alkoholfrei»
CHF 82

Attisholz RESTAURANT

Noch eine Idee

Surf & Turf vom Appenzeller Milchkalb und Scampi

Ravioli von Vulcano-Schinken im Parmesanschaum

In Chili-Öl pochirtes Kabeljau-Rückenfilet auf Bronzefenchel

Kalbsrücken-Medaillon mit Kürbis und Sanddorn-Barbecue-Sauce

Katalanische Creme von weissem Kaffee und Gewürzmango

3-Gang CHF 98

4-Gang: CHF 138

5-Gang CHF 158

Ergänzen Sie Ihr Menü

Frutiger Kaviar pro Gramm CHF 4

Lust auf etwas Käse

Getrüffelter Obatzter

Auswahl von Rohmilch Käse.

Käse CHF 26

Weinbegleitung

Sie möchten denn passenden Tropfen geniessen zum Gericht?

Ob nun eine klassische Weinbegleitung oder eine non-alkoholische Reise

gewünscht ist, wir servieren den passenden Begleiter:

Weinbegleitung «Classic» 4 Begleiter
CHF 54

Weinbegleitung «Alkoholfrei»
CHF 50

Attisholz RESTAURANT

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.

Fleischdeklaration

Vulcano Schinken	Österreich
Reh	Österreich
Kalb	Schweiz

Fischdeklaration

Scampi	Südafrika
Rotbarbe:	Atlantik (FR/PT)
Kabeljau	Island
Seeteufel:	Island
Thunfisch	Indischer Ozean