

Menüs

Idee für ein Dinner

8-Gang	CHF 238
7-Gang	CHF 198
6-Gang	CHF 186
5-Gang	CHF 175

Menü Tradition

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

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 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.

Menü Tradition

«Gartenhag» von Bayrischen Spargelspitzen
auf Krustentier Carpaccio und Kalamansschaum

Warme Panna-Cotta von pflückfrischen Morcheln
mit Ravioli von Alpstein-Geflügel

Emmentaler Gitzi aus dem Ofenrohr «a la Stroganoff»
oder
Rinderfilet Medaillon «a la Stroganoff»

Auswahl von Rohmilch Käse

«Geeistes Jamaika Sabayon»
von weisser karamellisierter Schokolade und Erdbeeren

Spargelzeit...

...unserer Schrobenhauser Spargel

Vorspeise

Spargelschaumsuppe mit Hummer und Kumquats 38

«Gartenhag» von Spargelspitzen
auf Krustentier Carpaccio und Kalamansschaum 44

Vorspeise / Hauptgang

Spargel im Kräuter Crêpe
mit 18 Monate gereiftem Vulcano Rohschinken 44/56

Rinderfilet «a la Wellington» mit Spargel
und pflückfrischen Morcheln 58/75

Seezunge «Müllerin» und gratinierte Spargelspitzen 75

Rentier - Schweden
Brot-Zopf - Schweiz
Vulcano Schinken-Steiermark
Rind-Irland

Ente - Frankreich
Muscheln - Atlantik
Seezunge-Atlantik

Idee für ein Dinner

«Thai-Garten»

«Ceviche»

von der Wildfang Dorade, Königskrabbe & Leche de Tigre

«Pavè» von der Entenleber
mit Grand Cru Schokolade & Portwein

Herz-Milke aus dem Simmenthaler Heu
& Schwarzwurzel

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

Getrüffeltes Alpstein Perlhuhn «Perigourdine»

Jörg's Frühling's Obatzter
oder
Auswahl von Rohmilch Käse

Mille-feuille von Karamell & Rhababer

...nach Lust und Laune

Klein Aber Oho

Bunter Frühlingssalat mit «Schrobenhauser Spargel» & Erdbeeren	28
Warme Panna-Cotta von pflückfrischen Morcheln mit Ravioli von Alpstein-Geflügel	36
«Pavè» von der Entenleber mit Grand Cru Schokolade & Portwein	48
«Ceviche» von der Wildfang Dorade, Königskrabbe & Leche de Tigre	48

Guter Fang aus Fluss und Meer

Bouillabaisse «Attisholz 2023» » Frutiger Kaviar 4 p.G.	75
Gebratener Seeteufel mit Muscheln und Brunnenkresse	75
Hummermedaillon mit Kerbelwurzel, Kumquats und glasierten Limonen-Ravioli	89

Heisses aus unserer Küche

Gebratene Saltimbocca-Röllchen mit Herz-Milken und pflückfrischen Morcheln	68
Gratinierte Kalbsbacken aus dem Ofenrohr	68
Emmentaler Gitzi aus dem Ofenrohr «a la Stroganoff»	68
Getrüffeltes-Alpstein-Perlhuhn «Perigourdine»	75

Alles Käse oder was?

Jörg's Frühling's Obatzter	28
Rohmilchkäse von Maître Fromagier Rolf Beeler	32

Kleine süsse Sünden

Gerührter Eiskaffee «Attisholz»	22
Bunte Sorbetvariation	26
Brownie mit Granatapfel-Tonkabohne	28
«Geeistes Jamaika Sabayon» von weisser karamellisierter Schokolade und Erdbeeren	28
Mille-feuille von Karamell & Rhababer	29