

Attisholz RESTAURANT

Idee für ein Dinner

Marmor von Strauchtomaten

Das beste vom Meer mit Ingwer und Soja

Glasierte Ravioli von der Langustine
mit Kerbelwurzel und Kumquats

Gratinierter Seeteufel auf Sizilianischer
Caponata mit Thymian und Minze

Zweierlei vom Bison
mit Pfifferlingen

Jörg's getrüffelter Obatzter

Walliser «Orangered» Aprikose mit Rosmarin

Komplett: 185

Idee für ein vegetarisches Dinner

Marmor von Strauchtomaten

Das beste vom Garten mit Ingwer und Soja

Glasierte Ravioli von Ricotta
mit Kerbelwurzel und Kumquats

Gratinierte Artischocken
mit Thymian und Minze

Braisierten Endivien
mit Pfifferlingen

Jörg's getrüffelter Obatzter

Walliser «Orangered» Aprikose mit Rosmarin

Komplett: 168

Weinbegleitung

Strauchtomaten – Vermouth Olive Drink
12/5cl

Meer/Garten – Sancerre, Domaine de Terres Blanches
11/dl

Langustine/Spargel – Schwarz-Weiss, Johann Schwarz
16/dl

Seeteufel/Artischocken – Volpe Matta, Merlot Bianco del Malcantone
13/dl

Bison/Endivie – Cont'Ugo, Bolgheri DOC
15/dl

Obatzter – Taylor's 10 Years Old – Portwein
12/4cl

Aprikose/Rosmarin – Riesling Goldkapsel Spätlese, Knipser
14/5cl

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

Kalbssteak:	Schweiz
Bisonfilet	Canada
Bisonfilet:	Schweiz

Fischdeklaration

Tuna:	Philippinen
Jakobsmuschel:	Frankreich
Königskrabbe:	Canada
Hummer:	Canada
Languste:	Südafrika
Seeteufel:	Island