

# Menüs

## Idee für ein Dinner

8-Gang	CHF 189
7 Gang	CHF 179
6-Gang	CHF 169
5-Gang	CHF 159

## Idee für ein Vegi Dinner

8-Gang	CHF 175
7 Gang	CHF 165
6-Gang	CHF 155
5-Gang	CHF 145

## 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 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 uns aber schon vor Ihrem nächsten Besuch wissen, wenn Sie Unverträglichkeiten oder besondere Wünsche haben.

# Idee für ein Dinner

Variation von der Berner Rose

---

Marmorierte Königsmakrele

---

«Pavé» von der Entenleber  
Grand Cru Schokolade & Portwein

---

«Gambero Rosso di Mazara» trifft Mais & Limone

---

Kalbsbacken aus dem Ofenrohr  
auf sauren Pfifferlingen

---

«Gebrannter Geisskäse» Granola & Verjus

oder

Auswahl von Rohmilch Käse

---

Fluffige Marillenknödel mit seinen Liebsten Begleitern

---

Schwarzwälder Tarte & Herzkirschen

# Idee für ein Vegi Dinner

Variation von der Berner Rose

---

Buntes Rettich-Carpaccio mit gepickeltem Gemüse

---

«Pavé» von der Cashewnuss  
mit Grand Cru Schokolade & Portwein

---

Kreation von Mais & Limone

---

Gefüllte Makkaroni  
auf sauren Pfifferlingen

---

«Gebrannter Geisskäse» Granola & Verjus

oder

Auswahl von Rohmilch Käse

---

Fluffige Marillenknödel mit seinen Liebsten Begleitern

---

Schwarzwälder Tarte & Herzkirschen

# ...nach Lust und Laune

## Klein, aber Oho

Bunter Sommersalat mit Kräutern und Blüten aus unserem Garten	28
Variation von der Berner Rose / mit Scampi	39/ 48
«Pavé» von der Entenleber mit Grand Cru Schokolade & Portwein	48
Marmorierte Königsmakrele	48
«Gambero Rosso di Mazara» Mais & Limone	48

## Guter Fang aus Fluss und Meer

Bouillabaisse «Attisholz 2024»	75
» Frutiger Kaviar	CHF4 p.Gramm
Seezunge unter der Macadamia-Kruste mit Soja - Ingwer & Melone	75

## Heisses aus unserer Küche

Kalbsbacke aus dem Ofenrohr	68
Rinderfilet «a la Wellington»	75
Gefüllte Makkaroni auf sauren Pfifferlingen	56

## Alles Käse oder was?

«Gebrannter Geisskäse» Granola & Verjus	28
Rohmilchkäse von Maître Fromagier Rolf Beeler	32

## Kleine süsse Sünden

Marillenknödel mit Aprikosensorbet	28
Schwarzwälder Kirschtorte «Attisholz»	32
Bunte Sorbetvariation	26
Gerührter Eiskaffee «Attisholz»	24

Kalb- Schweiz  
Brot-Zopf - Schweiz  
Rind - Schweiz

Ente - Frankreich  
Seezunge - Atlantik  
Königsmakrel - Dänemark  
Gambero - Italien