

Attisholz RESTAURANT

Idee für ein Dinner

Marmor von der Blumenkohl

Vitello Tonnato „auf unsere Art“

Marinierte Rotbarbenfilets
mit Provenzalischen Gemüsen

Gratinierter Seeteufel
Caponata mit Thymian und Minze

Zweierlei vom Bison
mit 7-Pfeffer gebraten

Jörg's getrüffelter Obatzter

Walliser «Orangered» Aprikose mit Rosmarin

Komplett: 185

Idee für ein „vegetarisches“ Dinner

Marmor von der Blumenkohl

Parmigiana di Melanzane „auf unsere Art“

Marinierte Kichererbsen
mit Provenzalischen Gemüsen

Gratinierte Ofenzwiebeln
mit Thymian und Minze

Braisierten Endivien
mit Pfifferlingen

Jörg's getrüffelter Obatzter

Walliser «Orangered» Aprikose mit Rosmarin

Komplett: 168

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»
98

Weinbegleitung «Alkoholfrei»
94

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

Bisonfilet	Canada
Kalb:	Schweiz

Fischdeklaration

Tuna:	Philippinen
Rotbarbe:	Atlantik (FR/PT)
Langustine:	Südafrika
Seeteufel:	Island