

# Menüs

<b>Idee für ein Dinner</b>		<b>Weinreise</b>
8-Gang	CHF 238	112
7-Gang	CHF 198	98
6-Gang	CHF 186	84
5-Gang	CHF 175	70
<b>Menü Tradition</b>		
5-Gang	CHF 148	70
4-Gang	CHF 128	56
3-Gang	CHF 98	42
		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.

# Menü Tradition

Variation von der Berner Rose und Scampi

---

Glasiertes Rosmarin-Ricotta-Raviolo

---

Involtini vom Kalbsrückenfilet  
Capuns und Pfifferlinge  
oder  
Rinderfilet «a la Wellington» mit Spargel  
und pflückfrischen Pfifferlingen

---

Auswahl von Rohmilch Käse

---

Gariguette Erdbeeren  
mit Holunder und süßem Basilikum Pesto

## Spargelzeit...

... unser 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 Pfifferlingen 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

---

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

---

Herz-Milke aus dem Simmenthaler Heu  
& Spargel

---

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

---

Getrüffeltes Alpstein Perlhuhn «Perigourdine»

---

Jörg's Frühlings 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
Glasiertes Rosmarin-Ricotta-Raviolo	32
«Pavé» 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 Pfifferlingen	68
Gratinierte Kalbsbacken aus dem Ofenrohr	68
Involtini vom Kalbsrückenfilet Capuns und Pfifferlinge	68
Getrüffeltes-Alpstein-Perlhuhn «Perigourdine»	75

## **Alles Käse oder was?**

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

## **Kleine süsse Sünden**

Gerührter Eiskaffee «Attisholz»	22
Bunte Sorbetvariation	26
Gariguetten Erdbeeren mit Holunder und süssem Basilikum Pesto	28
Mille-feuille von Karamell & Rhababer	29