

Attisholz BRASSERIE

la source

TAGESMENÜ

VORSPEISEN

Gemischter Kräuteralat mit Apfel

Kartoffel-Knoblauchschaumsuppe und Lauch

Rehterrine auf Pfifferlingen

Orangencarpaccio mit Crevetten und Meerrettich

Knusprige Kartoffelpuffer mit Apfelmus

HAUPTGÄNGE

Rösti "Lady Lotti" der Klassiker der Röstiranch
Apfel und Käse

Neuenburger Saucisson auf Kartoffel-Lauchgemüse

Gebratenes Zanderrückenfilet auf + 5
Rahmsauerkraut und Knusperrösti

Kalbslebergeschnetzeltes AZ mit Knusperrösti + 3

Sparerips vom Rind auf Zingaragemüse und
Süßkartoffelgratin

2 Gang Menü nach Ihrer Wahl 39

DESSERT

Bayrisch Creme mit Buchiberger 13
Quittenragout

Gebrannte Creme mit Vanilleglace und 12
Zitronenmeringue

Marronikuchen mit Zwetschgen und 14
weisser Zimtglace

Kokosparfait mit Mango und Granatapfel 14

WEINEMPFEHLUNG

Weisswein

Tetuna Weiss, Österreich 2021 0.1l 9.50

Lafoa Sauvignon Blanc, Südtirol 2022 0.1l 14.00

Rotwein

Badilante, Toscana IGT 2018 0.1l 9.50