

Attisholz RESTAURANT

Winterfreude °1

Blumenkohl mit gerösteter
Piemonteser Haselnuss

Ceviche vom Zander „Ike Jime“
mit Sesam, Passionsfrucht und
Süßkartoffel

Souffliertes Freilande
mit weißem Trüffel

Gebratene Entenleber
mit Portwein, Feigen und Curry

Rehrückenfilet aus dem Ofenrohr
mit Kürbis und Kubebenpfeffer

Appenzeller Geisskäse
nach Katalanischer Art

Knusprige Amalfi-Zitrone

Komplett: 185 mit Trüffel
Komplett: 145 ohne Trüffel

Winterfreude °2

Blumenkohl mit gerösteter
Piemonteser Haselnuss

Knusprige Süßkartoffel
mit Sesam und Passionsfrucht

Souffliertes Freilande
mit weißem Trüffel

Gebratene Avocado
mit Portwein, Feigen und Curry

Gefüllte Serviettenknödel
mit Kürbis und Kubebenpfeffer

Appenzeller Geisskäse
nach Katalanischer Art

Mille Feuilles von weißer Schokolade,
Maroni und Gewürzquinte

Komplett: 168 mit Trüffel
Komplett: 128 ohne Trüffel

Weinbegleitung

Ceviche – Buxus, Epesses Grand Cru, Louis Bovard – Sauvignon Blanc, Barrique
14/dl

Freilande – Santenay, Le Chainey, Domaine Claude Nouveau – Chardonnay
13/dl

Entenleber – Taylor's 10 Years Old – Portwein
12/dl

Hauptgang – Héritage 1924, Rasteau, Domaine des Escaravailles, Ferran et Fils – Grenache, Syrah
14/dl

Dessert – „Beerenauslese“ Cuveé, Weinlaubenhof Kracher, Illmitz – Pinot Blanc, Chardonnay, Welschriesling
13/dl

Klein Aber Oho

Blumenkohl mit gerösteter Piemonteser Haselnuss	28
Ceviche vom Zander „Ike Jime“ mit Sesam, Passionsfrucht & Süsskartoffel	38
Souffliertes Freilandeier mit weissem Trüffel	38
Gebratene Entenleber mit Portwein, Feigen & Curry	42
Tatar vom Bisonfilet mit Avocado, Kaffee & Chili	38
...und Frutiger Kaviar	p/gr 4

Heisses aus unserer Küche

Rehrückenfilet aus dem Ofenrohr mit Kürbis & Kubebenpfeffer	65
Gebratenes Bisonfilet – 7-Pfefferjus & Schwarzwurzeln	75
Gebratenes Kalbsrückenfilet mit Federkohl & Pfifferlingen	62
Geschmorte Rehhaxe im Pancetta-Mantel mit glacierten Maroni	48
Rehrücken „Klassisch“ – mit bunter Wildgarnitur	75/65
Bayrischer Gänsebraten mit seinen liebsten Begleitern	54

Guter Fang aus Fluss und Meer

Gebratenes Steinbuttfilet auf Schwarzwurzelragout & Perigord-Trüffeln	75
Gratinierter Hummer unter der Maccadamia-Kruste	85
Im Ofen gebratene Eglifilets auf mediterranem Blattspinat	42/36

...ohne Fleisch und Fisch

Grillierte Avocado auf Süsskartoffeln – schwarzer Knoblauch & Limone	42
Gefüllte Serviettenknödel mit Kürbis, Kubebenpfeffer & Pfifferlingen	39
Alles vom Wild – ausser Fleisch	45

Attisholz Evergreens

Da haben Sie den Salat

Wintersalat mit Apfel, Meerrettich & Nüssen	19/13
Bunter Nüsslersalat mit gebratenen Pfifferlingen	19/13
Knuspriges Freilandeil auf buntem Nüssler	22

Aus dem Suppentopf

Tafelspitzbrühe mit Kräuter-Flädli	16
Cappuccino vom Freilandnüssler mit seinen Begleitern	18

Nose to Tail

Rinderfiletmedaillon "400°C" auf gebratenen Taleggio-Ravioli	59/49
Kalbsrahmgulasch – pflückfrische Pfifferlinge – gebratene Schupfnudeln	42/32
Geschmorte Kalbskutteln auf ungarische Art mit Kartoffelschnee	39
Wiener Schnitzel vom Kalb mit böhmischem Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln	49/39
Tafelspitz aus dem Wurzelsud mit Schnittlauch & Kräuter-Stampfkartoffeln	36/29

Kleine süsse Sünden

Hausgemachte Schokoladen-Truffes mit Holunderblüte	2 Stück	3
	4 Stück	6
Gerührter Eiskaffee "Attisholz" im Naschformat		7.50
Chrömlivariation		6.80
Gefüllte Ofenküchlein mit Schokoladen Maroni Mousse		6

Alles Käse oder was?

Rohmilchkäse von Maître Fromager Rolf Beeler	24/19
Appenzeller Geisskäse nach Katalanischer Art	21

Aus unserer Patisserie

Knusprige Amalfi-Zitrone	24
Mille Feuille von weisser Schokolade, Maroni & Gewürzquitte	24
Vanilleglace mit hausgemachter, heißer Schokoladensauce (70% Guanaja)	18/15
Gerührter Eiskaffee "Attisholz"	16

Hausgemachte Rahmglaces

Mocca, Vanille, Felchlin-Schokolade, Krokant	pro Kugel 6
----------------------------------------------	-------------

Hausgemachte Sorbets (ohne Ei)

Holunderblüte, Passionsfrucht, Erdbeere, Limette	pro Kugel 6
--------------------------------------------------	-------------

Was Sie noch wissen sollten...

Natürliche Küche

Seit dem Beginn unserer Betriebsgeschichte verzichten wir auf jegliche Convenience-Produkte. Wir stellen jeden Fond, jede Grundbrühe und jede Sauce selbst her. Bouillonpaste und dergleichen verwenden wir definitiv nicht in unserer Küche. Da sind wir schon sehr stolz darauf. Das Handwerk steht bei uns an erster Stelle.

Prost, auf Ihr Wohlbefinden!

Herkunftsdeklaration Fleisch und Fisch

Unser Fleisch und Fisch stammen hauptsächlich aus der Schweiz. Detaillierte Angaben finden Sie auf der nächsten Seite.

Allergien, Veganer

Auf eine ausgewogene Küche legen wir großen Wert. Vegetarische Gerichte erhalten bei uns schon lange genügend Platz auf der Speisekarte.

Sind Sie aber Veganer oder leiden unter Lactoseintoleranz oder Gluten-Allergie?

Dann beraten wir Sie gerne und kochen nach Ihren Bedürfnissen.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage.

Am besten lassen Sie es uns aber schon **vor Ihrem nächsten Besuch** wissen, wenn Sie irgendwelche Unverträglichkeiten oder besonderen Wünsche haben.

Fleischdeklaration

Rindfleisch:	Schweiz
Rinderfilet:	Irland
Kalbfleisch:	Schweiz
Kalbskopf-Backen:	Schweiz
Schweinefleisch:	Schweiz
Poulet:	Schweiz
Bisonfilet:	Kanada
Rehrücken:	Österreich
Lamm:	Schweiz
Entenstopfleber:	Frankreich
Gans	Schweiz

Fischdeklaration

Eglifilet:	Schweiz	Aquakultur
Saibling:	Schweiz	Zucht
Lachsforellen:	Schweiz	Zucht
Felchenfilet:	Schweiz	Binnenfischerei
Zander:	Dänemark	Binnenfischerei
Salm:	Schweiz	Aquakultur
Scampi:	Südafrika	Wildfang
Coquilles:	Frankreich	Wildfang
Polpo:	Portugal	Wildfang
Hamachi:	Japan	Zucht
Thuna:	Philippinen	Wildfang
Steinbutt:	Frankreich	Zucht & Wildfang
Hummer	Frankreich/ Kanada	Wildfang