

TAGESTELLER

Bunter Frühlingsalat mit St. Galler Käsekrapfen
und Apfel-Balsamico-Vinaigrette

-

Offene Lasagne vom Greyezer Lamm
mit Bärlauchknusperli und Taleggioschaum

22



VEGETARISCH

Offene Blattspinat-Lasagne
mit Bärlauchknusperli und Taleggioschaum

22

DESSERT

Variation von der Fellenberger Zwetschge

14

TRADITIONELL LECKER

Gebackene Kalbsfüsse mit Kartoffelstampf
und Zitronen-Kräuterremoulade

29

Herzmilken auf sämigen Waldpilz-Risotto
mit gebratener Petersilienwurzel

32

Kalbsbeuscherl nach Münchener Art
(Eintopf von Herz, Backe, Lunge und Zwerchfell-Fleisch)

mit Kräuter-Dampfnudeln

26

Kalbsnieren in Pommery-Senf-Rahmsauce
mit Kartoffelstampf

32

LUNCH-MENÜ 59

Gebratene Wachtelbrust
mit bunten Balsamicolinsen und Speck

18

-

Schweinsrückenfilet auf Taleggio-Raviolo
mit Frühlingspinat

39

-

Variation von der Fellenberger Zwetschge

14

KÄSE

Variation von Rohmilchkäse

14

MITTAGS-KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Freilandsäuli
mit böhmischem Kartoffelsalat
oder Bratkartoffeln

29 / 25

Kalbsgeschnetzeltes mit pflückfrischen Morcheln
und Strohkartoffel-Rösti

41 / 35

Gebratenes Zanderfilet
auf hausgemachten Parmesan Tagliatelle
mit Waldpilzen und Marktgemüse

38

Lötschberger Eglifilets auf Rahmmorchelragout
und Kräuter-Kartoffelstampf

34 / 40

Unsere Weinempfehlung:

Chasselas SYMPA, Weingut Hasler, Twann 2017

Blassgelb mit grünen Reflexen präsentiert sich dieser Chasselas-Wein im Glas.

1 dl

6.90

A Lita Schwoaz Rot, Johann Schwarz, Andau 2016

Der Zweigelt hat in der Nase feine Holzwürze, ein dunkelbeeriges Aroma, zart nach Nougat, etwas Vanilleschoten.

1 dl

7.90

Alle Preise in CHF, inkl. 7.7 % MWST



Auf www.facebook.com/attisholz.ch finden Sie die aktuelle Mittagskarte und weitere Infos