

Kurze Mittagspause? Sprechen Sie unsere Servicemitarbeiterin vor der Bestellung an

TAGESTELLER


Rüebli Salat mit Orange
und gerösteten Sonnenblumenkernen

-

Wiener Tafelspitz aus dem Wurzelsud
mit Schnittlauchjus, Kren
und Kräuter-Stampfkartoffeln

22

VEGETARISCH

 Gebackenes Kräuterstampf-Törtchen
auf Rahmbohnen mit gebratenen Pfifferlingen

22

DESSERT

Sacher Guglhupf mit Sauerrahmglace
und Weck-Aprikosen

14

LUNCH-MENÜ 57

Spargelsalat "Tom Kai Gai"
mit gebratener Riesencrevette

18

-

Rindsfilet-Würfel mit Thymian-Rahmsauce
und Kräuter-Schupfnudeln

39

-

Sacher Guglhupf mit Sauerrahmglace
und Weck-Aprikosen

14

KÄSE

Variation von Rohmilchkäse

14

FRÜHLINGSERWACHEN

Ceasar Salat "klassisch"
mit gebratener Maispouardenbrust,
Speck und Parmesan

28

Lauwarmer Salat vom Badischen Spargel
mit Lötschberger Eglifilets

39

Swiss Alpine Lachsrückenfilet mit jungen Erbsen
und Badischen Spargeln

39 / 34

Badischer Spargel im Kräutercrêpe
und Sauce Hollandaise

32

MITTAGS-KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Freilandsäuli
mit böhmischem Kartoffelsalat
oder Bratkartoffeln

29 / 25

Tafelspitz aus dem Wurzelsud
mit Schnittlauch und Kräuter-Stampfkartoffeln

32 / 27

Geschnetzelte Kalbsleber nach piemonteser Art
mit knusprigem Strohkartoffelrösti

32

Grilliertes Thunfischrückenfilet
auf indischem Spargel-Curryragout

42

Unsere Weinempfehlung:

Epesses AOC, Terre à boire, Louis Bovard, Waadt, 2017

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

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

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