

TAGESTELLER

Provençalischer Beluga-Linsensalat
mit Kräuter-Grissini

-

Gefülltes Elch-Schnitzel mit Waldpilzen
und knusprigem Kartoffelstampf
22

VEGETARISCH

Gefüllter Portobello mit Kräuterspinat
und knusprigem Kartoffelstampf
22

DESSERT

Krokantparfait auf marinierten Rotweinbeeren
14

TRADITIONELL LECKER

Gebackene Kalbsfüsse mit Kartoffelstampf
und Zitronen-Kräuterremoulade
29

Tatar vom Rinderfilet mit Bergkäseschaum
23 / 39

Herzmilken auf cremigem Sbrinz-Risotto
mit gebratener Petersilienwurzel
32

Leberwurst-Pastetli auf Rahmwirsing
mit gebratenen Apfelspalten
26

LUNCH-MENÜ 59

Vitello Tonnato

mit grilliertem Gemüse und Basilikum
18

-

Geschmorte Hirschkalb-Bäckli
mit Sertigtaler Rahm-Capuns und Kürbis
39

-

Krokantparfait auf marinierten Rotweinbeeren
14

KÄSE

Variation von Rohmilchkäse
14

MITTAGS-KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Freilandsäuli
mit böhmischem Kartoffelsalat
oder Bratkartoffeln
29 / 25

Geschmorter Schenkel von der Alpstein-Gans
mit seinen liebsten Begleitern
38

Brasato "Solothurner Art"
mit Kartoffelstampf und buntem Marktgemüse
32

Gebratenes Zanderfilet
auf Rahmsauerkraut mit Schupfnudeln
38

Unsere Weinempfehlung:

Chasselas, Weingut Steiner, Schernelz 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

Montag, 17. Dezember 2018

Alle Preise in CHF, inkl. 7.7 % MWST



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