

# Attisholz

## GASTSTUBE

Kurze Mittagspause? Sprechen Sie unsere Servicemitarbeiterin vor der Bestellung an

### TAGESTELLER

Bunter Blattsalat mit Zitronen-Molke dressing

-

Zweierlei Jura Wurst auf Spargel-Erbsenragout  
mit knusprigen Kartoffelkrapfen

22



### VEGETARISCH

Knusprige Kartoffelkrapfen  
auf Spargel-Erbsenragout

22

### DESSERT

Das Beste von Erdbeer-Rhabarber

14

### FRÜHLINGSERWACHEN

Mediterraner Frühlingssalat  
mit knusprigen Herzmilken

28

Lauwarmer Salat vom Badischen Spargel  
mit Lötschberger Eglifilets

39

Gebratene Kalbsleber mit Badischen Spargel  
und Himbeeressig-Vinaigrette

38

Badischer Spargel im Kräutercrêpe  
und Sauce Hollandaise

32

### 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

### LUNCH-MENÜ 59

Ligurischer Calamari-Salat  
mit Artischocken und Tomaten

18

-

Walliser Steak vom Freiland-Säuli  
mit gebratenen Spargeln

39

-

Das Beste von Erdbeer-Rhabarber

14

### KÄSE

Variation von Rohmilchkäse

14

### MITTAGS-KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Freilandsäuli  
mit böhmischem Kartoffelsalat  
oder Bratkartoffeln

29 / 25

Tafelspitz aus dem Wurzelsud  
mit Schnittlauch und Kräuter-Stampfkartoffeln

32 / 27

Grilliertes Thunfischrückenfilet  
auf indischem Spargel-Curryragout

42

Lötschberger Eglifilets auf Rahmmorcheln  
mit Kräuter-Kartoffelstampf

42 / 36

Montag, 13. Mai 2019  
Alle Preise in CHF, inkl. 7.7 % MWST



Auf [www.facebook.com/attisholz.ch](http://www.facebook.com/attisholz.ch) finden Sie die aktuelle Mittagskarte und weitere Infos