



## KANTINE ATTISHOLZ

Wir stehen für eine lebhaft und unkomplizierte Gastrowelt und sind stolz auf unser kleines und kreatives Angebot. Unsere Speisen entstehen in liebevoller Handarbeit in unserer kleinen Hausküche.

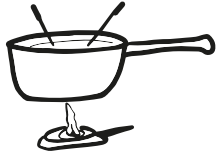
Zudem bietet die Kantine und ihre Räume viele flexible Nutzungsmöglichkeiten. Nebst dem normalen Restaurantbetrieb eignet sich unsere Location auch ideal für private Feste, Bankette, Firmenevents sowie Seminare & Workshops.

## APÉRO

<b>Spicy Nuts</b> Gewürznüsse, <i>vegan</i>	5.00
<b>Antipasti Trio</b> Pomodori Secchi, Oliven & Sbrinzmöckli mit hausgemachtem Focaccia	15.00
<b>Mixed Balls-Platte</b> Assortiment unserer Meat- & Vegiball mit verschiedenen Saucen	29.50
<b>Aus dem Meer von «La belle Iloise»</b> Unsere Edelsonserven mit Fischpasten aus der Bretagne, mit hausgemachten Crostini und Zitroneningwerchutney	1 K conserve 12.50 3 Konserven 27.50

## ENTRÉE

<b>Kürbis-Kokos Suppe mit Amarettorahm</b> <i>Auch vegan erhältlich</i>	Klein / Gross 9.50 / 12.50
<b>Nüsslersalat mit Ei und gerösteten Baumnüssen</b> dazu knusprige Kräuterbutter-Crostini	11.50 / 17.50
<b>Aromatischer Seitan mit Salatbouquet</b> Hausgemachter grillierter Seitan kalt aufgeschnitten, mit Vinaigrette und Zaziki, dazu Salatbouquet und knusprige Kräuterbutter-Crostini <i>Auch vegan erhältlich</i>	14.50 / 21.50
<b>Fleischsalat mit Vinaigrette – Der Klassiker</b> Zartes Schweinsnierstück fein geschnitten, an rassisger Vinaigrette mit Schalotten, Gurken & Petersilie, dazu knusprige Kräuterbutter-Crostini	14.50 / 21.50
<b>Roastbeef mit Salatbouquet</b> Zartes Roastbeef aus dem Smoker kalt aufgeschnitten, mit Vinaigrette und Zaziki, dazu Salatbouquet und knusprige Kräuterbutter-Crostini	15.50 / 23.00



## FONDUES

### Huus-Fondue

26.50

Würzig und sämig, mit Reutiger Bergkäse, Nieselberger Swiss Lady, Wein & Kirsch

### L'amour Fondue

27.50

Sehr sämig, im Abgang schmeckt es fein nach Vielle Prune, mit Rötenbacher, L'amour de Bellegarde, Schnebel Kuh, Vacherin, Wein & Vielle Prune

*Beim Fondue können Wartezeiten bis zu 30 Minuten entstehen*



## HAUPTSPEISEN VEGETARISCH

### Grillierter Seitan

25.50

Hausgemachter marinierter Seitan vom Grill, mit Röstaromen und viel Geschmack, dazu Tomaten-Relish und Beilagen  
*vegan*

### Gebackene Kichererbsentaler

25.50

mit cremigem Zaziki und Beilagen  
*Auch vegan erhältlich*

### Dazu gibt es 2 Beilagen nach Wahl:

Toby's Kartoffelgratin, Bärner Frites, Vegi-Moussaka, Sautiertes Gemüse

## HAUPTSPEISEN FLEISCH



**Hausgemachte Ravioli** 28.50

Gefüllt mit feinstem Rindfleisch aus dem Smoker  
an einer leichten Champignon-Zitronensauce

**Pulled Chicken – auf dem Holzbrett serviert** 28.50

Saftiges gezupftes Pouletschenkelfleisch aus dem Smoker  
mit Barbecue-Sauce, Zaziki, marinierten Chillis und Beilagen

**Pulled Pork – auf dem Holzbrett serviert** 28.50

Saftiges gezupftes Schweinefleisch aus dem Smoker  
mit Barbecue-Sauce, Zaziki, marinierten Chillis und Beilagen

**Pouletoberschenkel** 32.50

Saftiges Schenkelfleisch ohne Knochen aus dem Smoker  
mit frischem Rosmarin, Kräuterjus, Zwiebelkonfit und Beilagen

**Flanksteak** 36.50

Einzigartig aromatisches und kräftiges Fleisch mit schönem Biss,  
Meersalz und Pfeffer unterstützen das zarte Raucharoma.  
Serviert mit Kräuterjus, Tomaten-Relish und Beilagen

**Paniertes Schnitzel nach Art des Hauses** 32.00

Knusperige Schweinsschnitzel vom Nierstück im hauseigenen Panierbrot  
mit selbstgemachtem Apfelchutney, Kantine-Ketchup und Beilagen

**Dazu gibt es 2 Beilagen nach Wahl:**

Toby's Kartoffelgratin, Bärner Frites, Vegi-Moussaka, Sautiertes Gemüse

## DESSERT

**Kleines hausgemachtes Tagesgebäck** 5.50  
Unser Servicepersonal gibt gerne Auskunft

**Sorbet Colonel** 2 Kugeln 9.50

Zitronensorbet mit einem Schuss Vodka 1 Kugel 6.50

**Sorbet Vieille Prune** 2 Kugeln 9.50

Zwetschgensorbet mit einem Schuss Vielle Prune 1 Kugel 6.50

**Zwetschgensorbet / Zitronensorbet** 3.50

Pro Kugel mit oder ohne Rahm

**Afogato al Café** 7.50  
Vanille Glace im Kaffee ertränkt...

**Café – Pralinés** 9.00  
Kaffee mit 2 Pralinés

**Café – Suprême** 17.50  
Digestif nach Wahl mit Kaffee und 2 Pralinés

Jedes weitere Praliné 2.50

### Digestives

Probieren unsere feinen gebrannten Spezialitäten ab unserem Digestif-Wagen.

## SNACKS

**Croque Monsieur** 8.50

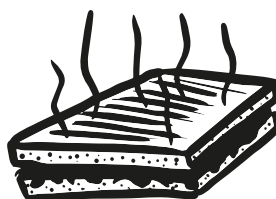
Toastbrot mit Käse und Hinterschinken

**Wienerli im Teig** 8.50

Das Gerlafinger Wienerli mit Senf im «Blätterteigmänteli»

**Kräuterbutter-Crostini** 8.50

Knusprig und saftig mit hausgemachter K-Butter



## HERKUNFT

Schwein

Schweiz

Rind

Schweiz

Poulet

Schweiz

## ALLERGENE

Wir geben dir gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten.