

winterterrassenkarte

wintergetränke

Hausgemachter Glühwein	5.50
Hausgemachter Glüh-Gin	8.50
Rumpunsch ohne / mit	4.50 / 6.50
Winterzauberpunsch.....	4.50
Winterbier	6.50

vorspeise

Atticum Blattsalat klein / normal	9.00 / 11.50
Sprossen Kerne Dressing: Hausdressing, Balsamico oder Himbeerdressing	
Gemischter Atticum Salat klein / normal	11.50 / 14.00
Saisonales Gemüse Antipasti Dressing: Hausdressing, Balsamico oder Himbeerdressing	
Nüsslissalat	14.50
Gebratene Birne und Champignons Croutons Himbeerdressing	
+ Speck	4.50
Burrata mit Randen.....	17.50
Haselnusspesto Nüsslissalat	
Markbein vom Holzkohlegrill	17.50
Knoblauchbrot Petersilie Parmesan	
Rindstatar vom Mörschwiler Rind 100g / 180g scharf / nicht scharf.....	21.50 / 32.00
Wachtelei roh / gekocht Balsamico-Zwiebel Kapern Belper Knolle Toast	

suppe

Knoblauchcrèmesuppe	12.50
Käsecroutons	
Curry-Zitronengrass-Suppe	15.50
Swiss Alpine Lachs Streifen Kokosmilch Koriander	

fondue

ab 2 Personen pro Sorte (Preis pro Person)

Klassisches Käsefondue	25.50
Whiskyfondue	27.50
Speck-Pilz-Fondue	29.50
Trüffelfondue	33.50
Monatsfondue	Wir geben Dir gerne Auskunft

Beilagen

Portion jeweils für 2 Personen

Essigurken	4.50	Kirsch-Schnaps 2x 2cl.....	10.00
Silberzwiebeln.....	4.50	Apfel	4.50
Eingelegte Pilze	4.50	Ananas	5.50
Gemischtes Essiggemüse	9.50	Gemischte Früchte.....	12.50
Kartoffeln	5.50	Mostbröckli	7.50

unsere weinempfehlung

7.5 dl

Dézaley Les Gradins grand cru 2018

62

Etienne & Louis Fonjallaz | Lavaux, Waadt

Hohe Schule aus den spektakulären Steilhanglagen am Genfersee. Waadtländer Chasselas in Perfektion, Tradition und Moderne ideal verbindend.

Mont sur Rolle Petit Clos (biodynamisch) 2018

53

Domaine la Colombe, Raymond Paccot | La Côte, Waadt

Mineralischer Charakter, samtige Struktur und frische Fruchtaromen mit einer Zitrusnote.

dessert

Creemeschnitte Atticum-Style..... 10.50 / 19.50
für 1 oder 2 Personen

Kürbis trifft Kalamansi vegan..... 11.50
Biskuite | Krokant

Warmer Apfel Crumble ca. 15 Minuten Wartezeit 12.50
Vanilleglace

Thurgauer Bratapfel Tiramisu im Glas 12.50
Spekulatius | Mandelkrokant

Süsse Atticum Verführung..... 14.50
Lass Dich von unserer Küche überraschen

1 Kugel 2 Kugeln

Hausgemachte Glace 4.00..... 7.50
Vanille | Honig-Zimt | Salzkaramell | Haselnuss

Hausgemachte Sorbet 4.00..... 7.50
Birne | Kalamansi | Zwetschge

+ Rahm 1.00

+ Crumble 1.50

+ Vodka 2cl..... 4.50

Bei Fragen zu Allergenen helfen wir Dir jederzeit gerne weiter.

Eier – Schweizer Freiland | Milch – Schweiz | Fleisch – Schweiz | Käse – Schweiz

eisstockbahn

Von Anfang November bis ca. Mitte März kannst Du auf unserer Dachterrasse unsere Eisstockbahn mieten. Ob mit Freunden, Familie oder für einen Firmenanlass, diese Spiel ist für alle geeignet. Die Miete gilt für eine unbegrenzte Anzahl Personen.
(Kinderstöcke vorhanden)

½ Stunde	CHF 40.00
1 Stunde	CHF 65.00
1½ Stunden	CHF 90.00