

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

Frischer Atticum Blattsalat klein / normal.....	9.00 / 11.50
Sprossen Kerne Wähle Dein Dressing: Hausdressing, Balsamico oder Kartoffeldressing	
Gemischter Atticum Salat klein / normal	11.50 / 14.00
Saisonales Gemüse Antipasti Dressing: Hausdressing, Balsamico oder Kartoffeldressing	
Burrata mit Randen.....	17.50
Haselnusspesto Nüsslisalat	
Markbein vom Holzkohlegrill ca. 15 Minuten Wartezeit.....	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

Kürbiscrèmesuppe	12.50
Geröstete Kerne Kaffee Kürbiskernöl	

fondue

ab 2 Personen pro Sorte

Klassisches Käsefondue	25.50
Whiskyfondue	29.50
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.

the atticum
restaurant • bar • rooftop

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

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

1 Kugel 2 Kugeln

Hausgemachte Glace 4.00 7.50
Vanille | Kaffee | Weissbier | Salzkaramell | Haselnuss

Hausgemachte Sorbet 4.00 7.50
Birne | Kalamansi | Zwetschge | Quitte

+ 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

Geniesse weitere kulinarische Highlights...

....reichhaltiges Brunchbuffet am Sonntag

....feine Mittagsangebote von Di-Fr

.... Angebot in der gemütlichen Atticum Bar

Gerne nehmen wir Reservationen unter www.atticum.ch/reservationen,
per Telefon (071 845 35 35) oder gleich vor Ort entgegen.

Wir freuen uns auf Deinen Besuch!

the atticum
restaurant • bar • rooftop