

abendkarte

Ab 18.00 Uhr

das atticum

Wo einst Wohnungen auf dem Dach eines Industriegebäudes standen, erstrahlt nun ein komplett neues Restaurant mit Bar, Raucherlounge und grosser Terrasse - das Atticum.

Von Anfang an war klar, dass sich die Küche durch frische Zutaten und modern inspirierte Gerichte differenzieren soll. Ein Highlight unserer Küche ist darüber hinaus unser Holzkohle-grill, in welchem nicht nur Fleisch, sondern auch viele weitere Speisen zubereitet werden und den Gerichten ein hervorragender Geschmack verliehen wird.

Die neu geschaffene Location auf dem Dach soll ein Treffpunkt für Jung und Alt sein. Ein Ort, an dem man dem Alltag entfliehen kann und sich einfach wohl und zuhause fühlt.

Das Atticum-Team freut sich über Deinen Besuch und wünscht en Guete!

Seit Mai 2020 ist es offiziell...

A' Design Award Silber für das Restaurant Atticum!

A' Design Award and Competition mit Sitz in Italien ist die weltweit größte, prestigeträchtigste und einflussreichste Designauszeichnung. Das Logo des 'A'-Design Preisträgers symbolisiert außergewöhnliche Designleistungen für Ihre Produkte, Projekte und Dienstleistungen.

Design Presentation Page:



<https://competition.adesignaward.com/gooddesign.php?ID=102304>

vorspeise

Atticum Blattsalat klein / normal 9.00 / 11.50
Sprossen | Kerne | Dressing: Hausdressing, Balsamico oder Honig-Senf

Gemischter Atticum Salat klein / normal 11.50 / 14.00
Saisonales Gemüse | Antipasti | Dressing: Hausdressing, Balsamico oder Honig-Senf

Süsskartoffel-Hummus 16.50
Hausgemachtes Naan-Brot | Baumnüsse | Koriander

Burrata mit Cherrytomaten 17.50
Kräutersalat | Basilikum-Feigen Pesto | Pinienkerne

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

Tagessuppe 10.50
Wir geben Dir gerne Auskunft

Thurgauer Riesling-Suppe 12.50
Süss-scharfes Apfelchutney | Bärlauchöl

hauptgang

Vegetarisch

Linsen-Kichererbsen Burger.....	22.50
Paillasse Brot Guacamole Mango Frühlingszwiebeln	
Grünes Thaicurry vegan	24.50
Spargel grünes Gemüse Limette geröstete Erdnüsse Basmatireis	
Pistazien-Hanfsamen Falafel vegan	24.50
Quinoa gebratenes Gemüse Harissa-Soja Joghurt Dip	
Bärlauch Gnocchi	25.50
Grüner Spargel Rucola Kirschtomaten Nussbutter Belper Knolle	

Fisch

Gegrillter Swiss Alpin Lachs.....	39.50
Miso-Limettensauce Edamame geröstete Zwiebeln Basmatireis	

Soulfood

Atticum Buddha Bowl	23.50
Quinoa grüner Spargel junger Spinat Rotkabis Avocado Wachtelei Hüttenkäse Dressing: Hausdressing, Balsamico oder Honig-Senf	
+ Pistazien-Hanfsamen Falafel.....	7.50
+ Pouletbruststreifen 150g.....	10.50
+ Hausgebeizter Swiss Alpin Lachs 80g	12.50
Klassischer Atticum Beef Burger medium gebraten.....	24.50
Brioche Bun Bacon Jam BBQ-Sauce Knoblimayo Cole Slaw + Steinacher Hauskäse.....	
12 Stunden Pulled Pork Burger.....	25.50
Brioche Bun BBQ-Sauce Cole Slaw	
Atticum Ribs vom Schwein	31.00
BBQ-Sauce Cole Slaw Atticum Pommes Frites	
Rindsfilet-Sandwich Atticum Style	34.50
Champignons Portweinzwiebeln Jalapeños Knoblauch-kräuter Mayo Brie Paillasse Brot	
Salbei-Ribelmais Pouletbrust	36.50
Honigkartoffeln Grüner Spargel Morcheln	

Saftiges vom Holzkohlegrill

Mit Kräuterbutter, wähle Dir Deine Beilage selbst aus

Schweinskotelett 250g.....	22.50
Mörschwiler Schwein	
Kalbskotelett 250g	41.50
Appenzeller Kalb	
	150g 200g 300g
Rindsfilet	41.00 51.00 74.00
Schweizer Fleisch (der feine Unterschied)	
Tomahawk Steak ca. 750g mit Knochen	89.00
Für 1-2 Personen, Mörschwiler Rind	

Unser Fleisch beziehen wir von der lokalen Metzgerei Ehrbar in Mörschwil.

Beilagen

Atticum Pommes Frites.....	4.50
Atticum Parmesan-Thymian Pommes Frites	7.50
Folienkartoffelmit Kräuter-Skyr.....	8.50
Basmatireis	4.50
Kleiner Beilagensalat.....	5.50
Gemüse nach Saison.....	5.50
Blattspinat mit Gorgonzola	6.00
Gegrillte Pimientos	5.50

Saucen

Kräuterbutter	1.50
BBQ Sauce.....	2.50
Knoblauch-Kräuter Mayo.....	3.00
Portweinjus	4.00
Nussbutter	1.50

dessert

Kaffignuss 10.00

Kaffeeglace | Sambucaglace | Espressoschaum

Kokos-Panna Cotta vegan 11.50

Himbeerpüree | schwarzer Sesam

Erdbeerschnitte 12.50

Basilikum | Vanille- Marshmallow | Erdbeerchips

1 Kugel 2 Kugeln

Hausgemachte Glace 4.00 7.50

Vanille | Salzkaramell | Kaffee | Sambuca | Joghurt-Erdbeere

Hausgemachte Sorbet 4.00 7.50

Schwarze Kirsche | Limette | Himbeere-Holunderblüte

+ 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, Italien | Fisch – Schweiz

Du bist begeistert vom Atticum und möchtest Deine Erfahrung mit anderen teilen? Dann freuen wir uns über Deine Bewertung auf **Google** oder **Tripadvisor!** 

the atticum
restaurant • bar • rooftop