

**Neu seit dem 1. Oktober 2020 auch
am Sonntagabend geöffnet!**

abendkarte

Dienstag bis Samstag ab 18.00 Uhr

NEU seit dem 1. Oktober 2020 auch am Sonntagabend geöffnet!

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 Holzkohlegrill, 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 rund um Geschäftsführerin Claudia 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.

the atticum
restaurant • bar • rooftop

Neu seit dem 1. Oktober 2020 auch
am Sonntagabend geöffnet!

vorspeise

Frischer Atticum Blattsalat klein / normal	9.00 / 11.50
Sprossen Kerne Dressing: Hausdressing, Honig-Senf oder Balsamico	
Burrata mit Randen	16.50
Kürbis-Chutney Nüsslisalat Haselnusskerne	
Markbein vom Holzkohlegrill	17.50
Knoblauchbrot Petersilie Parmesan	
Rindstatar vom Mörschwiler Rind 100g / 180g	21.50 / 32.00
Wachtelei roh oder gekocht scharf oder nicht scharf Balsamico-Zwiebel Toast	

suppe

Kürbiscremesuppe	12.50
Geröstete Kerne Kaffee Kürbiskernöl	
Hummersuppe	15.50
Grilliertes Hummerfleisch Thai Pesto	

hauptgang

Vegetarisch und Vegan

Rüebli und Dattel vegan	21.50
Randen-Couscous St. Galler Leinöl geröstete Hanf und Chiasamen	
Süsskartoffel-Kichererbsen-Curry vegan	22.50
Kokosmilch Pilze Gemüse Cashewkerne Basmatireis	
Quinoa-Kürbis Burger	24.50
Vollkornbrötchen Kräuter-Hüttenkäse Spiegelei Rucola Randen	

the atticum
restaurant • bar • rooftop

Neu seit dem 1. Oktober 2020 auch
am Sonntagabend geöffnet!

Soulfood

Hausgemachte Trüffelpommes	12.50
Klassischer Atticum Beef Burger medium gebraten	26.50
Brioche Bun Bacon Jam BBQ-Sauce Knoblimayo Cole Slaw Hausgemachte Pommes Frites + Steinacher Hauskäse	2.50
12 Stunden Pulled Pork Burger	27.50
Brioche Bun BBQ-Sauce Cole Slaw Hausgemachte Pommes Frites	
Atticum Ribs vom Schwein	29.50
BBQ-Sauce Cole Slaw Hausgemachte Pommes Frites	
Geschmorte Wildsausculter	35.50
Wacholderjus Apfelrotkohl Quarkspätzli Trauben und Speck Preiselbeerkonfi	
Atticum Trüffel Cordon Bleu vom Kalb	45.50
Steinacher Hauskäse Appenzeller Mostbröckli Schwarzer Trüffel Gebratenes Gemüse Hausgemachte Pommes Frites	

Fisch

Swiss Alpin Lachs	39.50
Fettuccine Trüffelrahm Broccoli Parmesan	

Saftiges vom Holzkohlegrill

Mit Kräuterbutter, wähle Dir Deine Beilage selbst aus

Schweinskotelett 250g	22.50
Mörschwiler Schwein	
Ribelmais-Pouletbrust am Knochen	23.50
aus dem Rheintal	
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.

the atticum
restaurant • bar • rooftop

Neu seit dem 1. Oktober 2020 auch
am Sonntagabend geöffnet!

Beilagen

Hausgemachte Pommes Frites	4.50
Hausgemachte Trüffelpommes	7.50
Kleiner Beilagensalat	5.50
Gemüse nach Saison	5.50
Risotto.....	6.00
Käsespätzli.....	7.50
Kartoffelgratin.....	7.50
Apfelrotkohl.....	5.50

Saucen

Atticum Kräuterbutter	1.50
BBQ Sauce	2.50
Thymian-Pfefferjus	3.00
Trüffeljus	4.00
Nussbutter.....	2.50

dessert

Kaffignuss	10.00
Kaffeeiglace Sambucaglace Espressoschaum	
Thurgauer Apfeltiramisu	11.50
Zimt Toblerone-Späne	
Marroni-Whisky-Parfait	12.50
Meringues Mandarine Crumble	
	1 Kugel 2 Kugeln
Hausgemachte Glace.....	4.00 7.50
Vanille Schokolade Kaffee Sambuca Salzkaramell Haselnuss	
Hausgemachte Sorbet	4.00 7.50
Birne Kalamansi Zwetschge Quitte	
+ Rahm.....	1.00
+ Crumble.....	1.50
+ Vodka 2cl	4.50

the atticum
restaurant • bar • rooftop

Neu seit dem 1. Oktober 2020 auch
am Sonntagabend geöffnet!

ein stück atticum für zuhause

Nimm Dir ein Stück Atticum mit nach Hause mit einem unserer hausgemachten Artikel. Unser Team gibt Dir gerne Auskunft.

Atticum Hausdressing 0.5l.....	9.50
Konfitüre	8.50
Geröstete Nüsse.....	7.50
Kräuterbutter.....	6.50
BBQ-Sauce 0.5l	8.50
Wasserflasche 0.75l.....	20.00
Wasserflasche 0.42l.....	15.00
Atticum Mütze	15.00

Bei Fragen zu Allergenen helfen wir Dir jederzeit gerne weiter.

Eier – Schweizer Freiland | Milch – Schweiz | Fleisch – Schweiz, Irland

Käse – Schweiz, Italien, Frankreich | Fisch – Schweiz

Geniesse weitere kulinarische Highlights bei unserem...

....reichhaltigen Brunchbuffet am Sonntag

....feinen Mittagsangebot von Di-Fr

.... Angebot in der gemütlichen Atticum Bar

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

Wir freuen uns auf Deinen Besuch!

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