

# fonduekarte

## etwas zum aufwarmen

Atticum Glühwein .....	5.50
Rumpunsch ohne / mit .....	4.50 / 6.50
Winterzauberpunsch.....	4.50

## vorspeise

Geschmorte Randen mit Burrata.....	16.50
Aceto Balsamico   Rucola	
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	

## salat

Frischer Atticum Blattsalat klein / normal.....	9.00 / 11.50
Sprossen   Kerne	
Caesar Salad.....	16.50
Sbrinz   Speck   Croutons   Caesar Dressing	

Wähle Dein Dressing: Hausdressing, Honig-Senf oder Balsamico

## suppe

Tagessuppe .....	10.50
Wir geben Dir gerne Auskunft	
Muskatkürbis-Suppe .....	12.50
Marinierter Kürbis   Kürbiskrokant   Kaffee	

the atticum  
restaurant • bar • rooftop

## fondue

Klassisches Käsefondue .....	25.50
Heufondue .....	27.50
Speck-Pilz-Fondue .....	29.50
Trüffel Fondue .....	33.50
Monats-Fondue .....	Wir geben Dir gerne Auskunft

## Beilagen

Preise pro Person oder Portion

Essigurken .....	3.50	Kirsch-Schnaps 2cl .....	5.00
Silberzwiebeln .....	3.50	Apfel .....	4.50
Eingelegte Pilze .....	3.50	Ananas .....	4.50
Gemischtes Essiggemüse .....	9.50	Gemischte Früchte .....	12.50
Kartoffeln .....	5.50	Mostbröckli .....	7.50

## unsere weineempfehlungen

	1 dl	7.5 dl
Petite Arvine Château Lichten 2018	9.50	63.00
Rouvinez Sierre   Loèche Valais   13.5 % Vol. <i>Helles, grünliches Gelb, Duft nach Zitronen, rosa Grapefruits und weissen Blüten, aromatisch &amp; fruchtig, langes &amp; lebendiges Aroma am Gaumen, leicht salzig</i>		

the atticum  
restaurant • bar • rooftop

## dessert

Kaffignuss.....	10.00
Kaffeeglace   Sambucaglace   Espressoschaum	
Kastanienhonig-Griessköpfl.....	11.50
Zwetschgen   Crumble	
Thurgauer Apfeltiramisu.....	11.50
Zimt   Toblerone-Späne	
Orangenflan.....	12.50
Salzkaramell Glace	
Schoggifondue.....	14.50
mit Früchten	
Süsse Atticum-Verführung.....	14.50
Lass Dich von unserer Küche überraschen	
	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

Bei Fragen zu Allergenen helfen wir Dir jederzeit gerne weiter.

Eier – Schweizer Freiland | Milch – Schweiz | Fleisch – Schweiz | Käse – 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/reservationen](http://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