

fonduekarte

wintergetränke

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

vorspeise

Frischer Atticum Blattsalat klein / normal.....	9.00 / 11.50
Sprossen Kerne Wähle Dein Dressing: Hausdressing, Honig-Senf oder Balsamico	
Burrata mit Randen	16.50
Kürbispesto 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

Tagessuppe	10.50
Wir geben Dir gerne Auskunft	
Kürbiscremesuppe.....	12.50
Geröstete Kerne Kaffee Kürbiskernöl	

the atticum
restaurant • bar • rooftop

fondue

ab 2 Personen pro Geschmack

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

Beilagen

Preise pro Person oder Portion

Essigurken	4.50	Kirsch-Schnaps 2cl.....	5.00
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

Kaffignuss.....	10.00	
Kaffeeglace Sambucaglace Espressoschaum		
Thurgauer Apfeltiramisu	11.50	
Zimt Toblerone-Späne		
Hausgemachtes Vermicelle.....	12.50	
Meringues Vanilleglace		
		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...

....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