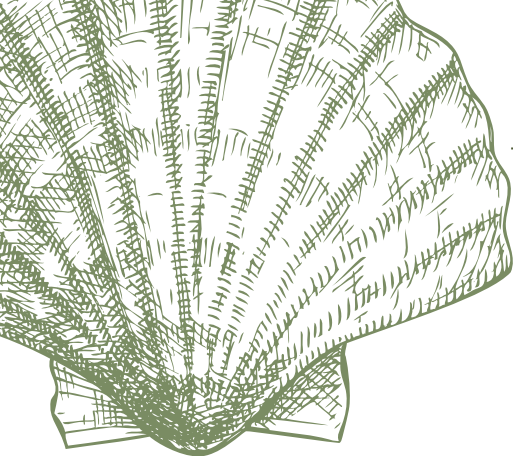




VORSPEISEN

Blattsalatvariation

mit Radieschen, Croutons, Hausdressing
und frischen Sprossen

9

Gemischter Atticum Salat

mit Mais, gerösteten Körnern, Randen,
Croutons und Hausdressing

13

Grillierte

Hokkaidō-Jakobsmuscheln

auf Blumenkohlpüree mit iberischem
Rohschinken und Kurkuma-Schaum

27

Lachs «Gravlax»

Marinierter Lachs mit schwarzem Pfeffer,
Zitrone, Joghurt-Orangen-Dressing,
Senfsorbet, grünem Spargel und Gurke

25

Burrata mit Bresaola

mit Olivenöl, Melonenwürfeln und
marinierten Artischockenherzen

24

Schweizer Rindstatar 70g | 150g

mit Gemüse und Butters-toast

26 | 39

Erbsen-Minz Suppe

mit Dillöl und Speck

16





rooftop restaurant • bar

FLEISCHGERICHTE

Gebratenes Entenleberschnitzel 60
mit Pfirsichen und weisser Balsamico-
Reduktion

Kalbsrückenconfit 55
mit Vanille, Shiitakepilzen, Madeira-
Jus und Kartoffelmousseline

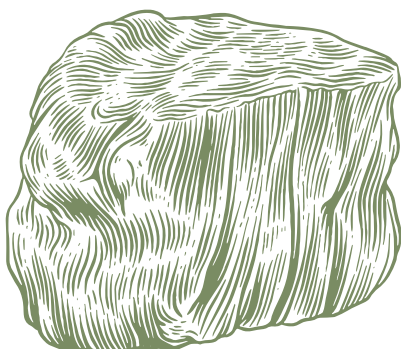
Karamellisierter Schweinebauch 29
mit Honig, Aprikosen, Zitronenquinoa,
Piquillos und Wildreis

Rindsfilet 150g | 200g | 300g 56 | 63 | 71
mit Beilage nach Wahl

FISCHGERICHTE

Flambierte Garnelen 42
mit Cognac, Knoblauch, Tomaten-
Concassé und Brokkolipüree (8 Stk.)

Gegrillter Tintenfisch 38
mit Kapern, Chimichurri-Dressing,
Kirschtomatenkompott,
Kartoffelmousseline und grossen
Bohnen



ATTICUM SPECIALS

Atticum Kalbs-Cordon-Bleu 42
mit Mostbröckli, Käse und
Pommes Frites

Atticum Knusperpoulet 32
mit regionalen Gewürzen,
Bratkartoffeln mit Zwiebeln und
gebratenem Gemüse

Atticum Beef Burger 30
mit Schweizer Rindfleisch,
Gruyère, Gurke, Tomate, Salat
und Pommes Frites

Chateaubriand 500g 138
Rindsfilet für 2 Personen mit zwei
Beilagen nach Wahl

BEILAGEN

Pommes Frites

Süsskartoffel Pommes Frites

Grillgemüse

Bratkartoffeln

Wildreis

VEGETARISCHE GERICHTE

Vol au vent	28
aus Blätterteig, gefüllt mit Gemüse, rotem Pesto und saisonaler Pilzsauce	
Linguine aglio olio	23
mit Knoblauch, Öl, Chili und frischer Petersilie	
Spargelrisotto	32
mit grünem Spargel und Parmesanflocken	

ATTICUM SPECIALS

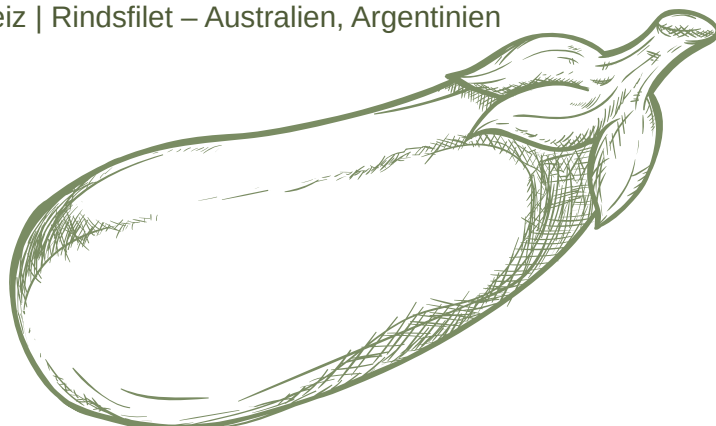
Atticum Randen Burger	29
mit Randenpattie, Avocado, Salat, Gurke, Tomate, Haussauce und Pommes Frites	
Atticum Melanzani	20
Gebratene Aubergine mit Curry, frischen Tomaten, Basilikumöl und mit Parmesan überbacken	

Hast Du Fragen zu Allergenen in unseren Gerichten? Wir geben Dir gerne Auskunft.
Alle Preise in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.

Zutaten und Herkunft

Nachhaltigkeit beginnt für uns vor der Haustür –
darum arbeiten wir bevorzugt mit lokalen Produzenten.

Eier – Schweizer Freiland | Milch – Schweiz | Käse – Schweiz, Italien |
Kalb, Poulet, Schwein, Rind – Schweiz | Rindsfilet – Australien, Argentinien





SIGNATURE DRINKS

Atticum Spritz 12

mit Prosecco, Rosmarinsirup
und Soda

Atticum Kiss 13

mit Limocello, Zuckersirup,
Limettensaft, Red Berry Tonic

Hibiskus-Orangen- Spritz 12

mit Rosato, Prosecco und
Soda

Atticum Spritz 10.50 alkoholfrei

mit Rosmarinsirup,
Grapefruitsaft und Soda

Limoncello Sour 15

mit Limoncello, Zuckersirup
und Orangensaft

Hausgemachter Eistee 6

mit Hibiskus

BIERE

Schützengarten hell 0.33 5.50

Schützengarten 0.33 5.50

Klosterbreu

Panaché 0.3 5.50

Alkoholfreies 0.33 5.50

Weizen 0.5 8.50

Saft vom Fass 0.5 7.50

mit | ohne

ALKOHOLFREI

Softgetränke 5

Gazosa 5.50

