

abendkarte

Dienstag bis Sonntag ab 18.00 Uhr

vorspeise

Knackiger Blattsalat.....	9.50
Croutons Sprossen Kerne Hausdressing, Balsamico oder Sesam-Limetten-Dressing	
Atticum Wintersalat.....	12.50
Trauben Baumnüsse Feigen Orangen Baumnussdressing	
Nüsslisalat.....	16.50
Speck Ei Croutons Kerne Hausdressing, Balsamico oder Sesam-Limetten-Dressing	
Kürbissuppe.....	14.50
Ravioli Kürbiskernöl	
Burrata mit Feigen.....	17.50
Rucola Honig	
Hummus Trio.....	14.50
Kräuter-Naanbrot getrocknete Tomate Randen Klassisch	
Tatar vom Rindsfilet 70g / 150g.....	21.00 / 32.50
Toast frittierte Kapern Balsamico-Zwiebel Belper Knolle	

vegetarisch und vegan

Fregola Sarda Pastotto vegan.....	26.50
Kürbis Herbstpilze	
Pulled Mushroom Burger vegetarisch.....	26.50
Pommes Frites Brioche Bun Avocado rote Zwiebel Tomatenkonfi	
+ Parmesan-Thymian Pommes anstelle.....	2.50
Atticum Wintersalatbowl vegetarisch / vegan möglich.....	24.50
Soba-Nudeln Trauben Nüsse Feigen Orange Baumnussdressing	
+ Black Tiger Riesencrevette.....	12.50
Kürbisravioli.....	26.50
Salbeibutter Kürbis-Chutney	

holzkohlegrill und co.

Atticum Beef Burger medium gebraten29.50
Pommes Frites | Brioche Bun | Bacon Jam | Haussauce

+ Steinacher Hauskäse.....2.50

+ Parmesan-Thymian Pommes anstelle2.50

Kalbskotelett ca. 250-300g56.50
Fregola Sarda Pastotto | gebratener Broccoli

Atticum Schweins-Cordon Bleu.....36.50
Pommes Frites | Wintergemüse

Rehrückenfilet.....42.50
Spätzli | Wirsingrahmgemüse

Maispoulardenbrust.....36.50
Prosecco-Risotto | Speckbohnen

Rindsfilet 150g | 200g | 300g54.50 | 59.50 | 69.50
Süßkartoffelpüree | Schwarzwurzel

Swiss Alpin Lachs 38.50
Safran Couscous | Blattspinat

Atticum Empfehlung: 500g Rindsfilet für 2 Personen.....135.00
inkl. 3 Beilagen nach Wahl:
Pommes Frites | Spätzli | Safranrisotto | Blattspinat | Wintergemüse | Schwarzwurzel

extras zum teilen

Portion Parmesan-Thymian Pommes Frites.....12.50

Portion Pommes Frites9.00

dessert

Rüeblikuchen	14.50	
Bratapfelsorbet eingelegte Rüebli		
Hauswart's Verführung	13.50	
Meringues mit Doppelrahm		
+ Kirsch.....	5.00	
Warmer Atticum Muffin ca. 15min	15.50	
Kalamansisorbet Joghurtschaum		
Atticum Empfehlung: Kokos-Joghurtmousse	12.50	
Kiwiragout		
Cheesecake	14.50	
Mandarinensorbet Mandarinensalat		
		3 Sorten 5 Sorten
Käseteller	16.00	21.00
Birnenbrot		
		1 Kugel 2 Kugeln
Hausgemachte Glace mit Deko.....	4.50	8.00
Vanille Ovomaltine Sauerrahm		
Hausgemachte Sorbet mit Deko	4.50	8.00
Himbeere Kalamansi Holunderblüte Mandarine Bratapfel.		
+ Rahm	1.50	
Hausgemachte Sorbet mit Schuss	12.50	
Vodka oder Prosecco		

Hast Du Fragen zu Allergenen? Wir geben Dir gerne Auskunft.

zutaten und herkunft

Unser Gemüse und unsere Früchte sind von der Caviezel Giovanotti AG in Arbon (3.5 km).

Unser Fleisch ist grösstenteils von der lokalen Metzgerei Ehrbar in Mörschwil (4 km).

Unser Hauskäse ist von der Käserei Obersteinach (1 km).

Dort wo möglich achten wir darauf, auf lokale Lieferanten zurückzugreifen, um Euch liebe Gäste, nachhaltig mit Frische und Qualität verwöhnen zu können.

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