

abendkarte

Dienstag bis Sonntag ab 18.00 Uhr

vorspeise

Knackiger Blattsalat.....	9.50
Croutons Sprossen Kerne Hausdressing, Balsamico oder Sesam-Limetten-Dressing	
Bunter Atticum Salat	12.50
Saisonales Gemüse Antipasti Hausdressing, Balsamico oder Sesam-Limetten-Dressing	
Kalte Rösttomatensuppe	13.50
Mandelsplitter Basilikum	
Hummus Trio	14.50
Kräuter-Naanbrot getrocknete Tomate Basilikum Curry	
Burrata mit Pfirsich	17.50
Rucola rote Zwiebel Honig	
Grillierter Caesar Salat	18.50
Parmesan Speck Croutons Caesar-Dressing	
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
Getrocknete Tomaten grilliertes Gemüse Lauchstroh	
Pulled Mushroom Burger vegetarisch.....	26.50
Pommes Frites Brioche Bun Avocado rote Zwiebel Tomatenkonfi	
+ Parmesan-Thymian Pommes anstelle	2.50
Sommerbowl vegetarisch / vegan möglich.....	24.50
Soba-Nudeln Melone Rüebli Ei Avocado Sesam-Limetten-Dressing	
+ Hausgebeizter Lachs	12.00
+ Pouletbruststreifen	11.50
Fettuccine mit Burrata vegetarisch.....	27.00
Cherrytomaten Basilikumpesto	

holzkohlegrill und co.

Atticum Beef Burger medium gebraten	28.50
Pommes Frites Brioche Bun Bacon Jam Haussauce	
+ Steinacher Hauskäse.....	2.50
+ Parmesan-Thymian Pommes anstelle	2.50
Atticum Spareribs	39.00
Pommes Frites Salat Honig-Whisky-BBQ-Marinade	
+ Parmesan-Thymian Pommes anstelle	2.50
Swiss Alpin Lachs.....	38.00
Safran-Reis Erbsen mit Kokos und Ingwer	
Lammracks mit Kräuterkruste	42.50
Maisschnitte Ratatouille	
Unser Favorit – Rindsfilet 150g / 200g / 300g	46.00 / 55.00 / 74.00
Süsskartoffelpüree Spinat Kräuterbutter	
Atticum Cordon Bleu vom Schwein	37.00
Pommes Frites Sommergemüse Steinacher Hauskäse Mostbröckli	
+ Parmesan-Thymian Pommes anstelle	2.50
Appenzeller Kalbskotelett ca. 300g mit Knochen.....	43.50
Fregola Sarda Pastotto Sommergemüse	
Schweizer Tomahawk Steak mit Knochen ca. 750g, für 1-2 Personen	108.00
wähle 1-2 Beilagen Kräuterbutter	
Fregola Sarda Pastotto Sommergemüse Spinat Süsskartoffelpüree Pommes Frites Safran-Reis	

extras zum teilen

Portion Parmesan-Thymian Pommes Frites.....	12.50
Portion Pommes Frites	9.00

dessert

Süsse Atticum Verführung.....	14.50
Lass Dich von unserer Küche überraschen	
Warmes Schokoladenküchlein (ca. 15min)	14.50
Sauerrahmglace Himbeeren	
Kokos-Joghurt-Mousse vegan	12.50
Ananas-Ragout	
Sommerbeerentörtchen	13.50
Ovomaltineglace	
	1 Kugel 2 Kugeln
Hausgemachte Glace mit Deko	4.50 8.00
Vanille Ovomaltine Erdbeer-Joghurt Sauerrahm	
Hausgemachte Sorbet mit Deko	4.50 8.00
Himbeere Yuzu Holunderblüte	
+ 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

Weisst Du schon, woher unsere Produkte stammen?

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).

Unser Fisch ist aus Lostallo / GR (193 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 | Fisch – Schweiz | Lamm – Irland | Rindsfilet – Australien