

# atticum

rooftop restaurant • bar

## abendkarte

Dienstag bis Sonntag ab 18.00 Uhr

### vorspeise

Knackiger Kopfsalat Datteltomaten   Radieschen   Croutons   Sprossen   Hausdressing	9
Gemischter Atticum Salat Croûtons   Sprossen   geröstete Kerne   Hausdressing	13
Saku Thunfisch mit Hummus Hausgemachte Pickels   Basilikum Öl   Avocado   Randen   Kürbisglace   Naanbrot	27
Hummus Hausgemachte Pickels   Basilikum Öl   Avocado   Randen   Kürbisglace   Naanbrot	23
Tatar vom Rindsfilet 70g   150g Cipriani Sauce   gehobelter Parmesan   Rucola   Balsamico Perlen   Brioche	23   39

### suppe

Cremige Weisswein Suppe Schwarzer Trüffel   Rahmhaube	14
--	----

# holzkohlegrill und co.

Alle Gerichte servieren wir mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl

Schweinekotelett "Metzger"	33
Kalbssteak	56
Rindsfilet 150g   200g   300g	54   61   69
Tages Fisch nach Fang mit Honig Chili Butter (es hätt so langs hätt)	36
Maispoulardenbrust	32

## beilagen

Pommes Frites

Süsskartoffel Pommes Frites

Spätzli

Tagliatelle

Weisswein Risotto

## burger und co.

Atticum Beef Burger 29

Gruyère | Essiggurken Chutney | Tomaten Couli |  
Café de Paris | Pommes Frites

Hülsenfrüchte Burger 27

Avocado | Mango-Chili | Tomaten Couli | Café de Paris | Pommes Frites

Kalbs Cordon Bleu 42

Mostbröckli | Käse | buntes Gemüse | Pommes Frites

## vegetarisch

Sämiger Weisswein Risotto 32

Steinpilzen | Burrata | Petersilie

Tagliatelle mit Rahmsauce 33

Schwarzer Trüffel | Parmesan

## dessert

Affogato			9
1 Kugel Vanilleglace   Espresso			
Baskischer Cheesecake			15
Vanilleglace   Erdbeersauce   Rahm			
Duo Tiramisu			14
Klassisch   Nutella			
Veganer Brownie			14
Sorbet nach Wahl			
Hausgemachte Sorbet mit Schuss			14
Vodka oder Prosecco			
		1 Kugel	2 Kugeln
Glace mit Deko		5	9
Vanille   salted Caramel   Toblerone   Sauerrahm - Feige   Pistazie			
Sorbet mit Deko		5	9
Zitrone   Litchi   Mandarine			
+ Rahm		1.50	

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

Wir achten darauf, auf lokale Lieferanten zurückzugreifen, um Euch nachhaltig mit Frische und Qualität verwöhnen zu können.

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