

## mittagskarte

15. – 17. April 2025

### tagesmenus

inkl. Menüsalat

<b>Das Fleischige</b>	27
Truthahn-Paillard   Chimichurri-Dressing   Bratkartoffeln   Grillgemüse	
<b>Das Fischige</b>	28
Lachsnuggets   Remouladensauce   Zitrone   Basmatireis mit Kräutern	
<b>Das Vegetarische</b>	23
Vegetarische Lasagne   Basilikumpesto   grüne Bohnen	

### vorspeisen

<b>Tagessuppe</b>	9
<b>Gemischter Atticum Salat</b>	13
Croûtons   Sprossen   geröstete Kerne   Hausdressing	
<b>Avocadotatar</b>	17
Brioche-Toast   Tomaten   Sprossen   Granatapfel	
<b>Tatar vom Rindsfilet</b> 70g / 150g	23   39
Toast   Kapernäpfel   Sprossen   Zwiebeln   Salzbutter	



## hauptgang

<b>Schweinskotelett mit Mischgemüse und Pommes Frites</b>	33
<b>Kalbssteak Café de Paris mit Pommes Frites</b>	45
<b>Gnocchi mit Tomatensauce</b>	22
<b>Atticum Beef Burger</b>	29
Gruyère   Tomate   Gurke   Haussauce   Pommes Frites	
+ Menüsalat	5.50

## desserts

<b>Affogato</b>	9
1 Kugel Vanilleglace   Espresso	
	1 Kugel      2 Kugeln
<b>Glace mit Deko</b>	5      9
Vanille   salted Caramel   Toblerone   Sauerrahm - Feige   Pistazie	
<b>Sorbet mit Deko</b>	5      9
Zitronen   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