

# 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 Schweizer Rindsfilet 70g / 150g .....	21.00 / 32.50
Toast   frittierte Kapern   Balsamico-Zwiebel   Belper Knolle	

## vegetarisch und vegan

Spinat-Feta Salat mit grillierter Wassermelone vegetarisch.....	26.00
Oliven   Chimichurri	
Fregola Sarda Pastotto vegan .....	26.50
Getrocknete Tomaten   grilliertes Gemüse   Lauchstroh	
Pulled Mushroom Burger vegetarisch.....	25.50
Pommes Frites   Brioche Bun   Avocado   rote Zwiebel   Tomatenkonfi	
+ Parmesan-Thymian Pommes anstelle .....	2.50

Sommerbowl vegetarisch / vegan möglich.....24.50  
Soba-Nudeln | Wassermelone | 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 .....36.50  
Safran-Reis | Erbsen mit Kokos und Ingwer

Lammracks mit Kräuterkruste .....42.50  
Maisschnitte | Ratatouille

Unser Favorit – Schweizer Rindsfilet 150g / 200g / 300g ..... 46.00 / 55.00 / 74.00  
Süßkartoffelpüree | Spinat | Kräuterbutter

Atticum Cordon Bleu vom Schwein .....36.00  
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 .....	4.00 ..... 7.50
Vanille   Ovomaltine   Erdbeer-Joghurt   Sauerrahm	
Hausgemachte Sorbet .....	4.00 ..... 7.50
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 dem Tessin (192 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 | Fleisch – Schweiz  
Käse – Schweiz, Italien | Fisch – Schweiz | Lamm – England, Neuseeland