



10. bis 13. September 2024

vorspeise

Gemischter Atticum Salat	12.50
Croûtons Sprossen geröstete Kerne vier verschiedene Rohkostsalate	
Salatsauce Hausgemacht, Französisch oder Italienisch	
Avocadotatar	14.50
Brioche-Toast Tomaten Sprossen Granatapfel	
Tatar vom Rindsfilet 70g / 150g	21.50 / 32.50
Toast Kapernäpfel rote Zwiebel	

hauptgang

inkl. kleinem Saisonsalat

Atticum Beef Burger medium gebraten Pommes Frites Brioche Bun Speck Haussauce	35.50
+ Hauskäse + Spiegelei + Parmesan-Trüffel Pommes anstelle	1.50
+ Süsskartoffel Pommes anstelle	
Das Schnelle	
Das FleischigeRindshackbraten Tagliatelle Gemüse	
Das VegetarischeFalafel kugeln Minze Dip Butterreis Schnittlauch	24.50 h
Atticum Salatbowl mit grillierten Kräuterchamp Vier Rohkostsalate Eisbergsalat Saisonfrüchte S Salatsauce Hausgemacht, Französisch oder Italienisc	Sprossen Croûtons geröstete Kerne



dessert

Affogato		9.50
1 Kugel Vanilleglace Espresso		
	1 Kugel	2 Kugeln
Glace mit Deko	4.50	8.00
Vanille Salted Caramel Nutella Erdbeer Joghurt Pistazie		
Sorbet mit Deko	4.50	8.00
Zitronen Mango Mandarine		
+ Rahm 1.50		

Hast Du Fragen zu Allergenen in unseren Gerichten?
Wir geben Dir gerne Auskunft. Alle Preise in SFR und inkl. 8,1 % MwSt.

zulalen 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).

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

