ATIKA

FIRST & SECOND

AUF WUNSCH AM TISCH ZUBEREITET

Tatar vom Angusrind | handgeschnitten | geröstetes Brot | Butter	27
Tatar von der Rauchkarotte | geröstetes Brot | Butter	18
Ceasar Salad | Speck | Sardellen | Parmesan | Crôutons	22

HEISS AUS DER KÜCHE

Markknochen vom Rind | geröstetes Brot | Fleur de Sel	22
Kürbiscrèmesuppe | Harissa | Kerne	14
Upgrade: knusprige Kalbsmilken dazu	7
Hausgemachte Ravioli | Spinat | Ricotta	21

AUS DEM WASSER

Shrimp Imperial | Käse | Speck | Fregola Sarda	29
Konfierter Lachs | Granny Smith | Gurke | Safran	27

Deklarationen (wenn nicht anders vermerkt)
Fleisch: Schweiz
Lachs: Norwegen
Shrimps: Vietnam
Brot: Bäckerei Romer's
Früchteziegel: Hausgemacht Im Fleur De soleure

CHF inkl. MwSt.
Wir geben Auskunft über Allergene.

HAUPTGANG

VOM FEUER

Immer dabei: Gemüse | Morchelsauce & Küchengold | Chimichurri & Fleur de Sel

Kalbsinvoltini | Frischkäse | Kürbis | Risotto	53
Kotelette vom Grand Cru Pork | Gratin	46
Filet vom Weiderind 200g | Gratin	CH 72 | AU 59
Upgrade: weitere100g	CH 13 | AU 11

AUS DEM REIFESCHRANK

Gros Pièce nach Tagesangebot inklusive Side nach Wahl
Immer dabei: Gemüse, Morchelsauce & Küchengold | Chimichurri & Fleur de Sel

Canadian Heritage Angus Ribeye 200g	55
Upgrade: weitere 100g	14
Côte de Boeuf pro 100g ab 600g	28
Thomahawk pro 100g ab 800g	25

Sides zur Auswahl:
Gratin, Risotto oder Patatas Bravas

VEGETARISCH

Green Mountain Steak 200g | Gratin	36
Crèpes Cordon Bleu | Zucchetti | Frischkäse | Risotto	38

AUSKLANG

SWEET

Crèpes Suzette | Vanilleglacé | Orange	19
ATIKA Tiramisu	12
Hausgemachte Glacé	5
jede weitere Kugel	3
Rahm dazu	2

SAVORY

Regionale Käseauswahl ab Buffet	21

CHF inkl. MwSt.
Wir geben Auskunft über Allergene.