

ATIKA

Menü

2. & 3. September 2026

9. & 10. September 2026

Geräuchertes Solothurner Wysüpli

Konfierter Lachs | Granny Smith
Gurke | Safran Crème Fraîche

Shrimps Imperial | Jamon Iberico
Antipasti | Carne Crudo

Filet vom Schweizer Weiderind
Küchengold | Morchelrahmsauce
24h geschmorte Schweinehaxe
Carnaroli-Risotto | Biohof-Gemüse

Käseauswahl aus Oberwil

Variationen von Desserts

6 Gänge | CHF 111

CHF inkl. MwSt.

Wir geben Auskunft über Allergene

ATIKA

16. & 17. September 2026

23. & 24. September 2026

F
I
R
S
T

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

Kürbiscrèmesuppe | Harissa | Kerne 12
Upgrade: knusprige Kalbsmilken 7

AUS DEM WASSER

Konfierter Lachs | Granny Smith | Gurke | Safran 27

M
A
I
N

VOM FEUER

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

Kotelette vom Grand Cru Pork | Gratin 46

Filet vom Weiderind 200g | Risotto CH 81 | AU 59
Upgrade: weitere 100g CH 15 | AU 11

AUS DEM REIFESCHRANK

Immer dabei: Gemüse | Morchelsauce & Küchengold | Chimichurri & Fleur de Sel
Side nach Wahl: Gratin, Risotto oder Patatas Bravas

Côte de Boeuf pro 100g 31
erhältlich ab ca. 600g

VEGETARISCH

Crêpes Cordon Bleu | Zucchetti | Frischkäse | Risotto 38