

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

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 81 AU 59
Upgrade: weitere 100g	CH 15 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	28
ab 600g	
Thomahawk pro 100g	25
ab 800g	

Sides zur Auswahl:

Gratin, Risotto oder Patatas Bravas

VEGETARISCH

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

SWEET

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

SAVORY

Regionale Käseauswahl ab Buffet	21
---------------------------------	----