

# Pranzo di Ferragosto

Kalte Speisen	<b>Knackiger Blattsalat</b> an Himbeer – Baumnußdressing ergänzt mit sautierten Eierschwämmchen Croutons und Speck	CHF 11
	<b>Melonencarpaccio</b> mit Sesamsalz und Pfefferminze kombiniert mit gebratenen Riesencrevetten und mariniertem Fetakäse	CHF 13
	<b>Rindstatar „classico“ oder „mediterrano“</b> wahlweise verfeinert mit Cognac, Calvados oder Single Malt Whisky, begleitet von knusprigem Toast oder Ciabatta Brot	Kl. Portion CHF 29 CHF 36
Hauptspeisen	<b>Schweizer Poulardenbrust „en Papillote“</b> mit Kräutern und Zitronengras, sanft und fettfrei in der Folie gegart	CHF 21
	<b>Saftiges Schweinskotelett</b> mit hausgemachtem Kräutersalz und grillierten Steinpilzen	CHF 23
	<b>«acappella-Burger»</b> des Tages mit 200gr. Schweizer Fleisch im Spezialbrötchen mit BBQ-Honigdipp	CHF 20
	<b>Filetsteak vom schottischen Lachs</b> mit Safran und Balsamico mariniert	CHF 20/25
	<b>Knochengereiftes Entrecôte vom Grill</b> auf Rucolasalat mit konfierten Cherrytomaten <b>Ladies Cut 160gr. / Gentlemans Cut 220gr. / acappella Cut 300gr. (20Min)</b>	CHF 32/ 42 / 49
	<b>Zu den Hauptgerichten servieren wir ihnen ein Saucentro:</b> Früchte-Chutney, Hausgemachte Spezialbutter, BBQ	
Beilagen	<b>Die Leichtigkeit des Sommers</b> Abgerundet mit Salaten und Früchten	CHF 12
	<b>della Campo</b> Rosmarin-Kartoffeln oder mediterraner Risotto oder Basilikumtagliatelle	CHF 7
	<b>della Giardino</b> grillierte Maiskolben oder Ratatouille-Törtchen oder Antipasto-Variation	CHF 7
Süssspeisen	<b>Luftiger Rosen-Weinschaum</b> kombiniert mit Mascarpone Triangoli und frischen Beeren	CHF 13
	<b>Grillierte Ananas mit Pfefferminzesto</b> begleitet von kühlendem Melonen Sorbet und einem Joghurtmuffin	CHF 11