

Abendmenü

16. August bis 20. August 2022

«Rindstartar,
Olivenöl, Basilikum, Zitrone, Haselnüsse

Melonenkaltschale
Prosecco, Minze, Avocado - Crostini

V

Belper Forellenfilet
farbige Tomaten, Kräutersalsa

Kalbsrücken, Jus
Kartoffelgratin
Gemüse

Aprikosen Trio
Tartelett, Mousse, Sorbet

oder

Käseteller, Trüffelhonig

Menü komplett 85.00

1. Gang 12.00

2. Gang 12.00

3. Gang 15.00

Hauptgang 42.00

Dessert 11.00

V Vegetarisch

G Glutenfrei erhältlich



Fleisch stammt aus der Schweiz, Ausnahmen sind deklariert
Über deklarationspflichtige Allergene geben wir gerne Auskunft
Preise inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer und in Schweizer Franken

Speisekarte Restaurant acappella

Vorspeisen

V/G Grüner Salat
Blattsalat, Kernen
7.00

V/G Sommersalat
Blattsalat, Ofengemüse, Pinienkerne
10.00 / 12.00

Burrata
Bunte Tomaten, Balsamico, Zitrusöl,
Basilikumsorbet, Brotchips
16.00

V/G Gartenkräuter - Risotto
Aubergine, Datterini - Tomaten,
Ricotta
13.00

V Tomaten - Elixir
Fregola
12.00

Kaltes Plättli
Wurst und Käse garniert
12.00

Desserts

acappella-Desserttöppli
aus unserem Tagesangebot
5.50

G Crema Catalana
Früchtgarnitur
9.50

Holunder Trio
Parfait, Sorbet, Meringue
9.50

Hauptgänge

G Wiener Schnitzel
Pommes allumettes
42.00

G Kalbsgeschnetzeltes Berner Art
Rösti, Tagesgemüse
38.00

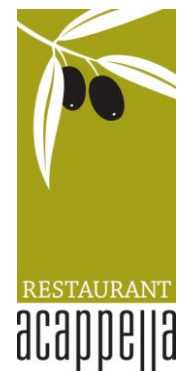
Aaretaler Rahmschnitzel
Champignons, Butternüdeli,
Tagesgemüse
28.00

Thunfisch (VN)
Gartenkräuter, Peperoni
Favebohnen, Panisse
39.00

V Sonchai's Frühlingsrollen
Sweet and sour, Sommer – Blattsalat
Ofengemüse
26.00

V "Trofie Liguri"
Ligurische Pasta
Basilikum - Limettenpesto
Sommergemüse, Belperknolle
26.00

V Vegetarisch
G Glutenfrei erhältlich
VN Vietnam



Fleisch stammt aus der Schweiz, Ausnahmen sind deklariert
Über deklarationspflichtige Allergene geben wir gerne Auskunft
Preise inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer und in Schweizer Franken