

Abendmenü
19. Juli bis 23. Juli 2022

Oliven - Weichkäse, Melone, Ricotta, Verveine V

Brasato - Ravioli, Salbeibutter, bunte Tomaten

Fisch Variation (#), Safran
Fenchel, Bohnen

Kalbs - Involtini, Basilikum, Limette
Ribelmals - Schnitte, Ratatouille

Himbeere
(Mousse, Sorbet, Schnitte)

oder

Käseteller, Trüffelhonig

Menü komplett 85.00

1. Gang 12.00

2. Gang 12.00

3. Gang 15.00

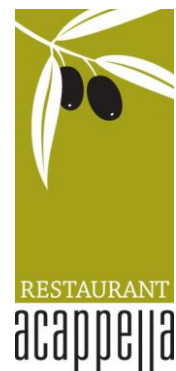
Hauptgang 42.00

Dessert 11.00

V Vegetarisch

G Glutenfrei erhältlich

Unser Servicepersonal
gibt gerne Auskunft über
die Deklaration der Fische



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
Früchtégarnitur
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

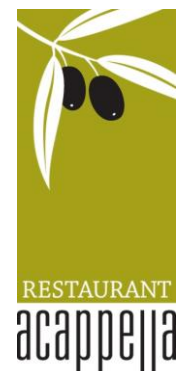
Aaretaler Rahmschnitzel
Champignons, Butternüdeli,
Tagesgemüse
28.00

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