

Abendmenü

20. bis 24. Juli 2021

Rauchlachsroulade (NO) G
Gurkensalat

Kalte Karotten-Rhabarbersuppe V
Frischkäse-Crostini

Antipasti-Risotto G
Grill-Chorizo

Rindsfilet Tagliata G
Cherrytomaten, Rucola, Parmesan
Ofenkartoffeln

Traubensalat, Zitronenmelisse,
Kokosglace, Gebäck

oder

Käseteller, Buchweizen-Birnel

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

NO Norwegen

Preise inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer und in Schweizer Franken



Speisekarte Restaurant acappella

Vorspeisen

- V/G Grüner Salat
Blattsalat, Kernen
6.00
- V/G Bunter Märtsalat
Blattsalat, Gemüse, Kernen
9.00
- V Rhabarber - Fenchelcrostini
Rucola, Joghurt - Minzdressing
12.00
- V/G Peperonirisotto
Zitronemelisse, Eierschwämmchen
12.00
- V Tomatensuppe
Bohnen, Estragon, Büffelmozzarella
12.00

Kaltes Plättli

Wurst und Käse garniert
12.00

Desserts

acappella-Desserttöppli
aus unserem Tagesangebot
5.50

- G Crema Catalana
Früchtgarnitur
9.50

Cheesecake
Erdbeeren, Zitronen-Basilikumsorbet
9.50

Hauptgänge

- G Wiener Schnitzel
Pommes allumettes
42.00
- G Kalbsgeschnetzeltes Berner Art
Rösti, Tagesgemüse
38.00
- G Aaretaler Rahmschnitzel
Champignons, Butternüdeli,
Tagesgemüse
28.00
- G Seeteufelmedaillons (NoA)
Kartoffelkugeln, Senf-Wirsing
39.00
- V/G Gnocchipfanne
Gemüse, Rahm, Pilze, Belperknolle
26.00
- V/G Asiatische Reismudeln
Broccoli, Karotten, Radieschen,
Wirsing, Ei, Soja
26.00

V Vegetarisch

G Glutenfrei

NoA Nordostatlantik