

## Abendmenü

21. September bis 25. September 2021

Rinds-Carpaccio, Steinpilze  
Belperknolle

\*\*\*\*\*

Kürbis, Curry, Reisbällchen

V

\*\*\*\*\*

Jakobsmuschel (USA), Seeteufel (GB)  
Sellerie, Vanille, Portweinschalotte

\*\*\*\*\*

Kalbshohrückensteak  
Cognacsauce  
Pappardelle, Gemüse

\*\*\*\*\*

Maroni Trio  
Kuchen, Glace, Mousse  
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

GB Grossbritannien

USA Amerika

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  
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  
Früchtégarnitur  
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

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

