

Abendmenü

22. September bis 24. September 2022

Randen, Blauschimmelkäse, Haselnüsse

V

Brioche, Steinpilze, Thymian

Doradenfilet (GR/TR)

Kürbis, Kichererbsen, Estragon

Rehschnitzel (AT) Cognacsauce
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Apfel

Marroni - Kuchen, Marroni - Parfait, glasierte Marroni
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

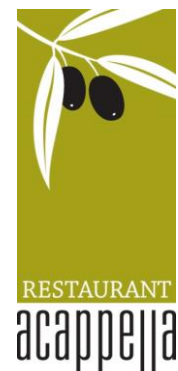
V Vegetarisch

G Glutenfrei erhältlich

GR Griechenland

TR Türkei

AT Österreich



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

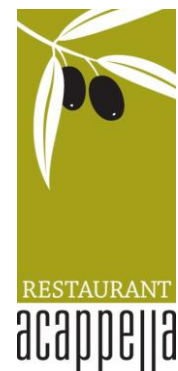
Aaretaler Rahmschnitzel
Champignons, Butternüdeli,
Tagesgemüse
28.00

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