

Abendmenü

02. Februar bis 04. Februar 2023

Poulet – Terrine mit Trüffel
Apfel – Preiselbeer – Chutney

Pilzragout, Blätterteig
Artischocken, Kräuter

V

Lachs
Pastinake, Limes

Lammnierstück
Knoblauchjus
Kartoffelgaletten
Gemüse

Eier – Cognac – Parfait
Orangenkuchen
Zartbitterschokolade

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
- Nüsslersalat
Speck, Ei, Croutons
11.00 / 13.00
- V Birnen-Käse - Tartelette
Wintersalat, Honig-Nussdressing
13.00
- V/G Gebackene Schwarzwurzeln
Randenrisotto, Gartenkresse-Dip
13.00
- G Tom Kha Gai
Kokossuppe mit Poulet
13.00
- Kaltes Plättli
Wurst und Käse garniert
12.00

Desserts

- acappella-Desserttöpfli
aus unserem Tagesangebot
5.50
- Lehrlingsdessert
von unseren Lehrlingen kreiert
9.50
- Apfel Trio
Tarte tatin, Sorbet, Süssmostcreme
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
- G Rindsfilet
Trüffel-Kartoffelstampf,
Rosenkohl, Karotten
54.00
- Thunfisch (VN)
G Kartoffelkugeln, Speck-Wirsing
39.00
- V Ricotta-Orangen-Fiorelli
Kürbiscreme, Ofengemüse, Nüsse
26.00
- V Süsskartoffel mit Worber Mozzarella
Randen - Quinoa, Nüsslisalat - Pesto
26.00

- V Vegetarisch
G Glutenfrei
VN Vietnam

