

Restaurant acappella

Frühlings-Speisekarte

Aperitif & Vorspeisen

Märtsalat in der Schüssel V/G
Kernen, Dressing nach Wahl
9 (für 2 Personen 12)

Frühlingszwiebelsuppe G
Kumquat, Mangroven-Krevetten (VN)
12

Hauptgang

Dorade (GR) abends vor dem Gast filetiert G
Bärlauchpesto, Mascarponeisotto,
junge Karotten
37

Kartoffelgnocchi mit Bärlauchpesto V/G
Gemischte Oliven, gehobelter Parmesan
23

Wiener Schnitzel G
Country Frites
37/42

Lammierstück
Senfsauce, Belugalinsen,
Saisongemüse
35/40

Poulet-Saltimbocca G
Rucolarisotto,
Trockentomaten-Confit
29

Dessert

Desserttöpfl
aus unserem Tagesangebot
4.50

Glace- und Sorbetauswahl
Blutorangen, Erdbeer, Kaffee, Karamell,
Apfel-Grenadine, Schokoladen-Brownie,
Vanille, Zitrone
Erste Kugel 5
Jede weitere Kugel 3
Rahm 1.50

Abendmenü

Ma(h)l ohne Fleisch

Carpaccio aus roter und gelber Rande,
karamellierter Ziegenkäse, Rucola, Baumnussöl

Kartoffel-Schaumsuppe «blue star»
Austernseitlinge

Schweizer Seidentofu im Knuspermantel
Curry-Dip
Kokosreis
Mangold, Pinienkerne

Rhabarber-Tartelette, Nougat-Parfait
oder
Käseteller mit Feigensenf

Menü komplett 55

1. Gang 13

2. Gang 11

Hauptgang 25

Dessert 12

Wussten Sie?

Das Angebot im Restaurant acappella ist saisonal und nachhaltig ausgerichtet.

Unser Küchenchef verarbeitet täglich die besten Lebensmittel aus der Region.

Wir sind Mitglied bei der IG Zöliakie der Deutschen Schweiz. Damit garantieren wir unseren Gästen glutenfreie Köstlichkeiten auf höchstem Niveau. Bei anderweitigen Allergien fragen Sie unsere Mitarbeiter, diese geben Ihnen gerne Auskunft.



Wir beziehen unser Fleisch und Fisch aus der Schweiz. Ausnahmen werden auf der Karte deklariert.

Legende

V vegetarisches Gericht

G glutenfrei bestellbar

GR Griechenland

Preise inklusive 7.7% MwSt. und in CHF

