

Restaurant acappella

Sommer-Speisekarte

Aperitif & Vorspeisen

Märtsalat V/G
Kernen, Dressing nach Wahl
9

Bruschetta V
Frischkäse, Radiesli, Champignon-Trüffel
9

Caprese Salat V/G
Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum
14

Hauptgang

Rindstartar G
Cognac, Calvados oder Whisky
27/32

Fitnessteller mit Salat garniert G
Wählen Sie zwischen:
Poulardenbrust
Swiss Lachs
Knochengereiftes Rindspailard
Falafel
BBQ, Chutney oder Spezialbutter
34/39

Gefüllte Riesenchampignons V/G
Vegibolognese, Safranrisotto, Provolone
19/24

Wiener Schnitzel G
Country Frites
37/42

acappella-Geschnetzeltes
Aprikosen, Rosmarinsauce, Tagliatelle,
Ofengemüse
35/40

Dessert

Kaffi und öppis Chlises
12.50

Dessertöpfli
aus unserem Tagesangebot
4.50

Glace- und Sorbetauswahl
Erdbeer, Himbeer, Kaffee, Karamell,
Mango-Passionsfrucht, Schokoladen-
Brownie, Vanille, Zitrone
Erste Kugel 5
Jede weitere Kugel 3
Rahm 1.50

Abendmenü "Bella Italia"

Panzanella
Antipasti, Prosciutto di Parma, Burrata

Cozze, Pappardelle, Pomodori

Pollo al limone
Scaloppine al Marsala
Polpette al sugo
Polenta al rosmarino
Parmigiana di melanzane

Tirami sù, Panforte, Limoncello-Sorbetto

o

Piatto di formaggi con mostarda di fichi

Menü komplett 75

1. Gang 13

2. Gang 11

Hauptgang 49

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

Preise inklusive 7.7% MwSt. und in CHF

