

Sonntagsmenü

25. Juli 2021

Rauchlachsroulade (NO)
Gurkensalat

oder

Kalte Karotten-Rhabarbersuppe \checkmark
Frischkäse-Crostini

Kalbspillard, Steinpilze
Safrannudeln
Gemischte Bohnen

oder

Vegane Hackbällchen \checkmark
Paprikasauce
Safrannudeln
Gemischte Bohnen

Traubensalat, Zitronensorbet, Gebäck

Menü komplett 39.00

Vorspeise 12.00

Hauptgang 26.00

Dessert 10.00

\checkmark Vegetarisch

\mathcal{G} Glutenfrei

NO: Norwegen

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