

Sonntagsmenü

28. November 2021

Vorspeise

Karottenvariation, Zitrusfrüchte-Vinaigrette
Riesen-Crevette (VN)

Oder

Pastinaken-Suppe, Portweifeigen

∇

Hauptgang

« Osso buco »
Polenta, Wurzelgemüse

Oder

Randenrisotto, Trevisano
Federkohl, Belper Knolle

∇

Dessert

Kiru`s Lehrlingsdessert
Bayerische Schokoladencreme
Karamellierte Birnenspalten

Menü komplett 39.00

Vorspeise 12.00

Hauptgang 26.00

Dessert 10.00

∇: Vegetarisch

G: Glutenfrei

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



Speisekarte Restaurant acappella

Vorspeisen

- V/G Grüner Salat
Blattsalat, Kernen
7.00
- Nüsslersalat
Speck, Ei, Croutons
11.00 / 13.00
- V/G Randenvariation
Nüsslersalat-Pesto, Käse
13.00
- V/G Lauchrisotto
Apfel, Eierschwämmchen
13.00
- V Kürbissuppe
Steinpilz- Trüffel
12.00
- Kaltes Plättli
Wurst und Käse garniert
12.00

Desserts

acappella-Desserttöppli
aus unserem Tagesangebot
5.50

- G Crema Catalana
Früchtegarnitur
9.50

Maroni Trio
Kuchen, Glace, Mousse
9.50

Fleisch stammt aus der Schweiz, Ausnahmen sind deklariert
Über deklarationspflichtige Allergene geben wir gerne Auskunft
Preise inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer und in Schweizer Franken

Hauptgänge

- G Wiener Schnitzel
Pommes allumettes
42.00
- G Kalbsgeschnetzeltes Berner Art
Rösti, Tagesgemüse
38.00
- Aaretaler Rahmschnitzel
Champignons, Butternüdeli,
Tagesgemüse
28.00
- Rubiger Saibling
Belugalinsen, Pastinake
39.00
- V/G Spätzlipfanne
Gemüse, Rahm, Pilze, Belperknolle
26.00
- V/G Vegetarischer Herbstteller
Köstlichkeiten vom Herbst
26.00

V Vegetarisch
G Glutenfrei

