

Sonntagsmenü

14. April 2024

Vorspeise

Blattsalat, Spinat – Börek
Joghurt – Dipp

V

Oder

Brasato – Ravioli
Nussbutter

Hauptgang

Schweins – Cordon bleu
Pommes Soufflés
Gemüse

Oder

Tagliarini
Frühlingsgemüse, Ricotta
Pinienkerne

V

Dessert

Apfelküchlein, Zimtzucker, Vanillesauce

CHF 48.00

V Vegetarisch

G Glutenfrei erhältlich

Fleisch stammt aus der Schweiz, Ausnahmen sind deklariert
Über deklarationspflichtige Allergene geben wir gerne Auskunft
Preise inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer und in Schweizer Franken



Speisekarte Restaurant acappella

Vorspeisen

- V/G Grüner Salat
Blattsalat, Kernen
8.00
- V Bunter Frühlingssalat
Blattsalat, Gemüse, Croutons
10.00 / 16.00
- G Poulet – Morchelterrine
Rhabarber – Chutney, Kräutersalat
16.00
- V/G Bärlauchrisotto
Belperknolle, Apfel
13.00
- V Erbsensuppe
Schwarzer Knoblauch, Focaccia
12.00

Desserts

- Acappella – Desserttöpfli
aus unserem Tagesangebot
4.50
- Lehrlingsdessert
von unseren Lehrlingen kreiert
9.50
- Sauerrahm – Limettenglace
Rhabarberkompott, Mandelgebäck
9.50
- Glace Auswahl
Vanille, Erdbeer, Schokolade
Saisonsorbet/Glace
4.00

Hauptgänge

- G Wiener Schnitzel
Pommes allumettes
42.00
- G Kalbsgeschnetzeltes Berner Art
Mit Speck und Zwiebeln
Rösti, Tagesgemüse
38.00
- Aaretaler Schweinsschnitzel
Champignonrahmsauce, Butternüdeli,
Tagesgemüse
28.00
- Lammhuft, Sous vide gegart (Irland)
Knoblauchjus, Auberginenkompott
Mais Blini, junge Karotten
39.00
- G Eglifilet aus dem Zürichsee
Salzkartoffeln, Blattspinat
42.00
- V Bärlauch – Gnocchi
Kräuter, Frühlingsgemüse
Parmesan
28.00
- V Sonchai's Frühlingsrollen
Grünes Gemüse, Tofu, Süss – Sauer
28.00

V Vegetarisch

G Glutenfrei erhältlich

Fleisch stammt aus der Schweiz, Ausnahmen sind deklariert
Über deklarationspflichtige Allergene geben wir gerne Auskunft
Preise inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer und in Schweizer Franken

