Sonntagsmenü

02. Oktober 2022

Vorspeise

Blattsalat, Balsamico, Feigen, Nüsse

Oder

Pastinaken - Suppe, Vanille, Marroni, Schalotten

Hauptgang

Gebratenes Rinds - Entrecôte, Kräutersauce
Kartoffelkroketten, Gemüse

Oder

Kürbisgnocchi Salbei, Steinpilze, Trüffel - Ricotta *V*

Dessert

Schokoladeküchlein, Vanilleglace

Menü komplett 48.00
Vorspeise 12.00
Hauptgang 32.00
Dessert 10.00

V: Vegetarisch
G: Glutenfrei erhältlich

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

RESTAURANT acappella

Speisekarte Restaurant acappella

Vorspeisen

V/G Grüner Salat
Blattsalat, Kernen
7.00

V/G Sommersalat
Blattsalat, Ofengemüse, Pinienkerne
10.00 / 12.00

Burrata
Bunte Tomaten, Balasamico, Zitrusöl,
Basilikumsorbet, Brotchips
16.00

V/G Gartenkräuter - Risotto
Aubergine, Datterini - Tomaten,
Ricotta
13.00

V Tomaten - Elexir
Fregola
12.00

Kaltes Plättli
Wurst und Käse garniert
12.00

Desserts

acappella-Desserttöpfli
aus unserem Tagesangebot
5.50

G Crema Catalana
Früchtegarnitur
9.50

Holunder Trio
Parfait, Sorbet, Meringue
9.50

Hauptgänge

G Wiener Schnitzel
Pommes allumettes
42.00

G Kalbsgeschnetzeltes Berner Art
Rösti, Tagesgemüse
38.00

Aaretaler Rahmschnitzel
Champignons, Butternüdeli,
Tagesgemüse
28.00

Thunfisch (VN)
Gartenkräuter, Peperoni
Favebohnen, Panisse
39.00

V Sonchai's Frühlingsrollen
Sweet and sour, Sommer – Blattsalat
Ofengemüse
26.00

V "Trofie Liguri"
Ligurische Pasta
Basilikum - Limettenpesto
Sommergemüse, Belperknolle
26.00

V Vegetarisch
G Glutenfrei erhältlich
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

RESTAURANT
acappella