

Sonntagsmenü

05. Februar 2023

Vorspeise

Pastinaken Terrine, Rohschinken chips
Zwiebelconfit, Kohlrabisalat

Oder

Jakobsmuschel (USA)
Swiss – Shrimp Ravioli

Hauptgang

Rehpfeffer Jäger Art
Spätzli, Rotkraut, Marroni, Mirza – Apfel

Oder

Kürbis -Gnocchi
Ricotta, Spinat, Karotten

V

Dessert

Nidelchueche, Blutorangen
Joghurtglace

Menü komplett 39.00

Vorspeise 12.00

Hauptgang 26.00

Dessert 10.00

V: Vegetarisch

G: Glutenfrei

USA Amerika

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 Pilzrisotto
Gebackene Schwarzwurzeln
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
Früchtégarnitur
9.50

Maroni Trio
Kuchen, Glace, Mousse
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
- Rubiger Saibling
Belugalinsen, Pastinake
39.00
- V/G Spätzlipfanne
Gemüse, Rahm, Pilze, Belper Knolle
26.00
- V Sellerie-Ravioli
Vanille, Knollensellerie,
Stangensellerie, Rotweinschalotten
Haselnüsse
26.00

V Vegetarisch
G Glutenfrei

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

