

Sonntagsmenü

11. Februar 2024

Vorspeise

Kräuter – Käse Pannacotta
Apfel – Rotkrautcreme
Wintersalat

Oder

Kürbissuppe
Pilz Crostini

V

Hauptgang

Kalbs Geschnetzeltes mit Morcheln
Rösti – Taler
Mischgemüse

Oder

Emmentaler Kartoffel – Zwiebelwähe
Chili Dipp
Stangensellerie – Apfelsalat

V

Dessert

Passionsfrucht – Schaumgefrorenes
Weisses Schokoladeküchlein
Fruchtsauce
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
- G Nüsslersalat
Speck, Ei, Croutons
12.00 / 18.00
- V Birnen-Käse – Tartelette
Wintersalat, Honig-Nussdressing
13.00
- V/G Gebackene Schwarzwurzeln
Randenrisotto, Gartenkresse-Dip
13.00
- G Tom Kha Gai
Kokossuppe mit Poulet
13.00

Desserts

- Acappella – Desserttöpfli
aus unserem Tagesangebot
4.50
- Lehrlingsdessert
von unseren Lehrlingen kreiert
9.50
- Apfel Trio
Tarte tatin, Sorbet, Süssmostcreme
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
- Rindsfilet
Trüffel – Kartoffelstampf,
Rosenkohl, Karotten
54.00
- G Thunfisch (Vietnam)
Kartoffelkugeln, Speck – Wirsing
39.00
- V Lumache – Pasta
Mit Balsamico – Kräuterseitlinge
Kürbiscrème, Ofengemüse, Nüsse
26.00
- V/G Gebackene Süsskartoffel
gefüllt mit Chili sin Carne,
Wildreismix, Tsatsiki – Hummus
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

