

Sonntagsmenü

17. September 2023

Vorspeise

Truthahncarpaccio
Trüffelcreme, Blattsalat

Oder

Morchelcremesuppe
Blätterteig – Kürbisstange

V

Hauptgang

Roastbeef warm, Bearnaise
Herzoginkartoffeln, Gemüse

Oder

Herbst – Cous Cous
Mit Gemüse und Pilzen

V

Dessert

Bayerische Schokoladencreme
Aprikosenkompott

CHF 48.00

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



Speisekarte Restaurant acappella

Vorspeisen

- V/G Grüner Salat
Blattsalat, Kernen
7.00
- V/G Sommersalat
Blattsalat, Ofengemüse, Pinienkerne
10.00 / 12.00
- V/G Burrata
Bunte Tomaten, Balasamico, Zitrusöl,
Basilikumsorbet, Brotchips
- V/G Gartenkräuter – Risotto
Auberginenröllchen, Feta
13.00
- V Klare Tomatensuppe
Quarknocken, Tomatenleder
12.00
- Kaltes Plättli
Fleisch und Käse garniert
12.00

Desserts

- acappella – Dessertöpfli
aus unserem Tagesangebot
5.50
- V/G Cheesecake
Marinierte Früchte
9.50
- Lehrlingsdessert
von unseren Lehrlingen kreiert
9.50

Hauptgänge

- Wiener Schnitzel
G Pommes allumettes
42.00
- G Kalbsgeschnetzeltes Berner Art
Rösti, Tagesgemüse
38.00
- Aaretaler Rahmschnitzel
Champignons, Butternüdeli,
Tagesgemüse
28.00
- Swisslachs
Gartenkräuter, Peperoni
Favebohnen, Kichererbsenblinis
39.00
- Sonchai's Frühlingsrollen
V Sweet and sour, Sommer – Blattsalat
Ofengemüse
26.00
- V "Lumache"
Basilikum - Limettenpesto
Sommergemüse, Belperknolle
26.00

- 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

