

Sonntagsmenü

21. August 2022

Vorspeise

Ceasar salat

Babylattich, Parmesan Dressing, Speck

Oder

Melonenkaltschale

Prosecco, Minze, Avocado – Crostini

Hauptgang

Schweins Cordon bleu

Taleggio, Rohschinken, Kräuter

Bratkartoffeln, Gemüse

Oder

Bahmi goreng

Reisnudeln, Soja

Sojageschnetzeltes, Gemüse

V

Dessert

Sauerrahmglace, Beeren

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



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, Balsamico, Zitrusöl,
Basilikumsorbet, Brotchips
16.00

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

V Tomaten - Elixir
Fregola
12.00

Kaltes Plättli
Wurst und Käse garniert
12.00

Desserts

acappella-Desserttöpfli
aus unserem Tagesangebot
5.50

G Crema Catalana
Früchtégarnitur
9.50

Holunder Trio
Parfait, Sorbet, Meringue
9.50

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

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

