

Sonntagsmenü

26. November 2023

Vorspeise

Schwarzwurzelsalat
Granatäpfel, Blauschimmelkäse

V

Oder

Consommé mit Flädli

Hauptgang

Rehgeschnetzelttes, Preiselbeersauce
Süsskartoffelgnocchis, Ofengemüse

Oder

Schupfnudeln, Kürbis, Rosenkohl
Jumikäse

V

Dessert

Rummousse
Eingelegte Backpflaumen
Mandelküchlein
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 Nüsslersalat
Speck, Ei, Croutons
11.00 / 16.00
- V Herbst - Antipasti
Ofengemüse, Randencarpaccio
Pastinakenpüree, Fogaccia
13.00
- V/G Pilzrisotto
Portweinschalotten, Jumi Käse
13.00
- V Kürbissuppe
Apfel – Preiselbeerchutney
12.00
- Kaltes Plättli
Fleisch und Käse garniert
12.00

Desserts

- acappella – Dessertöpfli
aus unserem Tagesangebot
5.50
- V/G Maroni Trio
Kuchen, Parfait, glasierte Marroni
9.50
- Lehrlingsdessert
von unseren Lehrlingen kreiert
9.50

Hauptgänge

- G Wiener Schnitzel
Pommes allumettes
43.00
- G Kalbsgeschnetzeltes Berner Art
Rösti, Tagesgemüse
39.00
- Aaretaler Rahmschnitzel
Champignons, Butternüdeli,
Tagesgemüse
29.00
- Rubiger Saibling
Belugalinsen, Pastinake
39.00
- V/G Hausgemachte Spätzli
Gemüse, Rahm, Pilze, Belperknolle
26.00
- V/G Vegetarischer Herbststeller
Köstlichkeiten vom Herbst
28.00

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

