

Sonntagsmenü

27. November 2022

Vorspeise

Schwarzwurzelsalat
Granatäpfel, Blauschimmelkäse

v

Oder

Consommé mit Flädli

Hauptgang

Rehgeschnetzelttes, Preiselbeersauce
Süsskartoffelgnocchis, Ofengemüse

Oder

Schupfnudeln, Kürbis, Kale
Jumikäse

v

Dessert

Weisses Schoggiparfait, Schoggibrownie
Mandarinensalat

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
- Nüsslersalat
Speck, Ei, Croutons
11.00 / 13.00
- V Randencrème brûlée
Kastanienfocaccia
13.00
- V/G Pilzrisotto
Portweinschalotten, Jumikäse
13.00
- V/G Kürbissuppe
Rotkraut- Preiselbeerchutney
13.00
- Kaltes Plättli
Wurst und Käse garniert
12.00

Desserts

- acappella-Desserttöppli
aus unserem Tagesangebot
5.50
- Lehrlingsdessert
von unseren Lehrlingen kreiert
9.50
- Maroni Trio
Kuchen, Parfait, glasierte Marroni
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
- G Rubiger Saibling
Belugalinsen, Pastinake
39.00
- V/G Hausgemachte Spätzli
Gemüse, Rahm, Pilze, Belperknolle
26.00
- V/G Vegetarischer Herbstteller
Köstlichkeiten vom Herbst
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

