

Sonntagsmenü

14. Juli 2024

Vorspeise

Parmesan-Mousse
Focaccia, Blattsalat

Oder

Gazpacho „acappella“
Rohschinken-Tartar, Knoblauchcroutons V

Hauptgang

Roastbeef, Bearnaise
Bratkartoffeln
Gemüse

Oder

Gebackener Mozzarella V
Tomaten – Olivensugo
Lumache, Gemüse

Dessert

Sorbetvariation
Früchteminestrone

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
- V/G Sommersalat
Blattsalat, Ofengemüse, Pinienkerne
10.00 / 16.00
- V/G Burrata
Bunte Tomaten, Balasamico, Zitrusöl,
Basilikumsorbet, Brotchips
16.00
- V/G Gartenkräuter – Risotto
Auberginenröllchen, Feta
13.00
- V Kalte Aprikose – Tomatensuppe
Wasabi – Erdnüsse, Kresse
12.00

Desserts

- acappella – Dessertöpfli
aus unserem Tagesangebot
4.50
- Eiskaffee
mit Baileys, Rahm und Brätzeli
8.50
- V/G Cheesecake
Marinierte Früchte
9.50
- Glace Auswahl
Vanille, Erdbeer, Schokolade
Saisonsorbet/Glace
4.00

Hauptgänge

- Wiener Schnitzel
Pommes allumettes
G 42.00
- Kalbsgeschnetzeltes Berner Art
G Rösti, Tagesgemüse
38.00
- Aaretaler Rahmschnitzel
Champignons, Butternüdeli,
Tagesgemüse
28.00
- Wagyu Bratwurst
BBQ - Sauce
Grillgemüse, Kartoffelsalat
32.00
- Schweizer Felchenknusperli
Sauerrahm – Dipp
Salat oder Pommes Frites
39.00
- V Sonchai's Frühlingsrollen
Sweet and sour, Sommer – Blattsalat
Ofengemüse
28.00
- V Kiru's Auberginen Curry
mit Kartoffeln und Tomaten
dazu Paneer und Puttu
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

