

# Speisekarte Restaurant acappella

## Vorspeisen

- V/G Grüner Salat  
Blattsalat, Kernen  
6.00
- V/G Bunter Frühlingssalat  
Blattsalat, Gemüse, Kernen  
9.00
- V Rhabarber - Fenchelcrostini  
Rucola, Joghurt - Minzdressing  
12.00
- V/G Spargelrisotto  
Feta, Haselnüsse  
12.00
- V Morchelschaumsuppe  
Spargel, Kräuterschwamm  
12.00

## Kaltes Plättli

Wurst und Käse garniert  
12.00

## Desserts

acappella-Desserttöppli  
aus unserem Tagesangebot  
5.50

- G Crema Catalana  
Früchtgarnitur  
9.50

Cheesecake  
Erdbeeren, Zitronen-Basilikumsorbet  
9.50

## Hauptgänge

- G Wiener Schnitzel  
Pommes allumettes  
42.00
- G Kalbsgeschnetzeltes  
Berner Art, Rösti, Tagesgemüse  
38.00
- G Aaretaler Rahmschnitzel  
Champignons, Butternüdeli,  
Tagesgemüse  
28.00
- G Seeteufelmedaillons (NoA)  
Kartoffelkugeln, Senf-Wirsing  
39.00
- V/G Gnocchipfanne  
Gemüse, Rahm, Pilze, Belperknolle  
26.00
- V/G Asiatische Reismudeln  
Broccoli, Karotten, Radieschen,  
Wirsing, Ei, Soja  
26.00

V Vegetarisch

G Glutenfrei

Noa Nordostatlantik

## acappella Teller

01.06. – 05.06.2021

### Teller 1

Schweins-Cordon bleu,  
Mutschli, Märithamme,  
Bratkartoffeln, zweifarbige Karotten

### Teller 2

Gesmokte Rindshals  
Folienkartoffeln, Grillsalat

G

### Teller 3

Geschmorte Zucchini  
Sojabolognese, Pestopenne

V

*acappella Teller 18.00*

*dazu Tagessuppe / -salat oder Desserttöpfli + CHF 3.00*

*kleines acappella Teller – CHF 3.00*

## Chefempfehlung

Rindsfilet-Stroganoff

Spätzli, Gemüse

39.00

G

Coq au vin blanc

Kartoffelstampf, Kräuterseitlinge, Bundrübli

32.00

G

V Vegetarisch

G Glutenfrei

Preise inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer und in Schweizer Franken

