

# Speisen

## Liebe Gäste

Wir heissen Sie herzlich willkommen im Restaurant acappella – ein Restaurant, welches Kontraste schafft. Lassen Sie sich in sportlich-elegantem Ambiente verwöhnen.

Wir freuen uns, Ihnen unser saisonales Angebot vorzustellen und hoffen, dass Sie die eine oder andere kulinarische Gaumenfreude für sich finden.

Nachfolgend eine Legende zur Erklärung unserer Bezeichnungen:



Vegetarische Gerichte

Unsere Preise verstehen sich in CHF inklusive Mehrwertsteuer. Gerne nehmen wir Post-, Maestro-, Visa- Mastercard- und American Express Card zur Zahlung entgegen.

Haben Sie eine Frage oder einen offenen Wunsch? Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne!

„E Guete“ wünscht Ihnen das acappella-Team

## **Fleischgenuss aus der Region mit QM-Schweizer Fleisch**

Wir beziehen unser Fleisch ausschliesslich aus der Region. Mit unserem langjährigen Lieferanten aus dem Dorf, garantieren wir für erstklassige Qualität von Emmentaler Bauernhöfen.

Eine professionelle, tiergerechte Haltung und Fütterung, steht bei den qualitätsbewussten Bauern aus dem Emmental an erster Stelle. Das Label QM-Schweizer Fleisch, versichert die Einhaltung der strengen gesetzlichen Vorgaben mit unabhängigen, regelmässigen Kontrollen.



# Vorspeisen

## **Bresaola-Carpaccio**

mit würzigem parmigiano di bufala und Rucola,  
ergänzt mit knusprigem Olivenciabatta,  
abgerundet mit einem pikanten Dressing

19

## **Fogaccia al salmone**

Hausgemachtes Fogacciabrot mit geräuchertem Wildlachs  
ergänzt mit Sauerrahm, rote Zwiebeln und Kapern  
begleitet von einem Salatstrauss

18

# Salate

## **Knuspriger Saison-Blattsalat „acappella“**



mit gerösteten Kernen und einem unserer  
hausgemachten Dressings nach Wahl

6/10

## **Salat Caprese**

Salat von Kumato-Tomaten und Büffelmozzarella  
aromatisch verfeinert mit Balsamico und feinstem Basilikum-Olivenöl

12/17

Zu Ihrem Salat können Sie zwischen Balsamico- oder Hausdressing, italienischer oder französischer Sauce wählen.  
Gerne servieren wir Ihnen auch unsere hochwertigen Öl- und Essigvarianten zum selber zubereiten.

# Suppen

## Suppentrilogie „acappella“

mit einer Auswahl von herrlichen, der Saison angepassten Suppen,  
in Begleitung von einem Mohn-Blätterteiggebäck

13

Unsere Suppen und Salate können als Hauptgang mit einem entsprechenden Aufpreis bestellt werden. Unsere Mitarbeitenden geben Ihnen gerne Auskunft.

# Pasta / Risotto



## Kartoffelgnocchi-Eintopf

mit Saisongemüse und sautierten Waldpilzen,  
mit einem Hauch von Belperknolle

24/29



## Marziani Napoli

feinste Pasta an aromatischem Tomaten - Olivensugo  
kombiniert mit Aubergine-Fetaröllchen und hausgemachten Vegibällchen

25/30

## Feinste Pasta/Risotto des Tages (Unsere Servicecrew berät Sie gerne)

Innovative Pasta- oder Risotto-Variation aus der Kreativabteilung unserer Küche,  
harmonisch zusammengestellt mit feinsten Zutaten des Marktes

34/39

## Weissweinrisotto

mit gebratenen süß-sauren Kalbsleberstreifen und Kräutern  
vollendet mit lauwarmen Himbeeren

30/35

# Fangfrische Fische

## **Seeteufel „Saltimbocca“**

serviert mit Limettenrisotto, Safranschaum und buntem Gemüse

36/41

## **Gebratener Fisch vom Tagesfang (Unsere Servicecrew berät Sie gerne)**

Zusammengestellt nach dem „Gusto“ unseres Küchenchefs mit den frischen Zutaten des Marktes

32/37

# Saftige Fleischgerichte

## **Grilliertes Simmentaler Rinderfilet**

mit aromatischem Trüffeljus, serviert mit Kartoffelgratin und mediterranem Grillgemüse

49/54

## **Rindsfiletwürfel „Stroganoff“**

mit Zwiebeln, Essiggurken und Peperoni, an rassiger Paprika-Sauerrahmsauce, begleitet von gemischten Kartoffelgnocchi

34/39

## **Trilogie vom Lamm**

Rack, Entrecote und hausgemachte Cevapcici an kräftigem Knoblauchjus ergänzt mit Maistaler und Marktgemüse

38

## **Kalbsgeschnetzeltes „Napoletana“**

zartes Kalbfleisch an leichtem Jus mit Oliven und semiseco Tomaten serviert mit frischen Tagliatellen und Marktgemüse

33/38

## **Echtes Wienerschnitzel**

mit Pommes Allumettes

37/42

# Süssspeisen

## Früchteminestrone

Mit Moscato d' asti und Holunderblütensirup verfeinert  
ergänzt mit einer Kugel Cassisorbet und einem Hausgebäck 9

## Luftiges Vanille-Joghurtmousse

Erfrischend abgestimmt mit Fruchtcoulis  
und hausgemachten Eispralinen 13

### Dessert-Kreation aus unserem Tagesangebot

Täglich servieren wir zusätzlich verschiedene Süssspeisen aus unserem aktuellen Angebot.  
Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne.

# Glacesorten

## Rahmglace

Vanille, Espresso-Croquant, Swiss-Chocolate, Caramelita, Haselnuss

## Sorbet

Passion Fruit & Mango, Himbeer & Erdbeer, Zitrone & Limetten, Cassis

1. Kugel	6
Jede weitere Kugel	4
Rahm	1

## Gemischter Käseteller

Erlesene Käse-Spezialitäten  
ergänzt mit aromatischen Früchten und Trüffel-Honig

Kleiner Teller	9
Grosser Teller	15



„Merci“ ...

... für Ihren Besuch.

Es freut uns, Sie immer wieder als Gast bei uns begrüßen zu dürfen.

Ihr acappella Team