

Zöliakie-Speisen



Liebe Gäste

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

Wir freuen uns, Ihnen unsere Zöliakie-Speisekarte mit verschiedenen glutenfreien Gerichten vorzustellen und hoffen, dass Sie die eine oder andere kulinarische Gaumenfreude für sich finden.

Als Spezialität des Hauses servieren wir Ihnen ein „Original Kalbs-Wienerschnitzel“ mit Pommes Allumettes.

Unser Betrieb ist offizielles Gastronomiemitglied der IG Zöliakie. Unser Personal ist speziell auf die glutenfreie Küche geschult. Wir achten auf separate Zubereitung, so frittieren wir die Pommes Allumettes in einer Friteuse, die nur für Glutenfreies genutzt wird. Zugekaufte glutenfreie Spezialprodukte beziehen wir bei anerkannten Anbietern: so sind die Backwaren von der Firma Artisan und die Teigwaren von Semper oder Pastinella.

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

Vorspeisen

Bresaola-Carpaccio

mit würzigem parmigiano di bufala und Rucola,
ergänzt mit knusprigem Rustico-Ciabatta,
abgerundet mit einem pikanten Dressing

19

Salat Caprese

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

12/17

Suppenkreation des Tages

mit Kräuterschaum und knusprigen Croutons

10

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

Pasta / Risotto



Gnocchi-Eintopf

mit Gemüse der Saison und sautierten Mischpilzen,
abgerundet mit einem Hauch von Belperknolle

20/29



Gefüllte Pasta (je nach Tagesangebot)

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

25/30

Weissweinsrisotto

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)

Zusammen gestellt nach dem „Gusto“ unseres Küchenchef mit den frischen Zutaten des Marktes

32/37

Saftige Fleischgerichte

Duett vom Lamm

Rosa gebratenes Rack und Entrecote
an kräftigem Knoblauchjus
ergänzt mit Maistaler und Marktgemüse

38

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“

mit Zwiebeln, Essiggurken und Peperoni an aromatischer Paprikasauerrahmsauce
begleitet von hausgemachten Kartoffelgnocchi

34/39

Echtes Wienerschnitzel

mit Pommes Allumettes

38/43

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.



Süssspeisen

Früchteminestrone

Mit Moscato und Holunderblütensirup verfeinert
ergänzt mit einer Kugel Cassisorbet und einem lauwarmen Muffin 9

Luftiges Vanille-Joghurtmousse

Erfrischend abgestimmt mit Fruchtcoulis
und hausgemachten Eispralinen 13

Gemischter Käseteller

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

Kleiner Teller 9
Grosser Teller 15

Glacesorten

Rahmglace

Vanille, Caramelita, Pistache, Joghurt

Sorbet

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

1. Kugel 6
Jede weitere Kugel 4
Rahm 1



„Merci“ ...

... für Ihren Besuch.

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

Ihr acappella Team