

# 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- Master Card- 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

## **Handgeschnittenes Rindscarpaccio**

mit würzigem parmigiano di bufala und Rucola,  
ergänzt mit einem knusprigen Pinienkernenbiscottini,  
abgerundet mit einem pikanten Dressing

19

## **Trio vom Lachs**

Harmonische Variation aus Rauchlachstartar, Graved- und frischem gebratenem Lachs,  
mit Sauerrahm-Dill Dip und Salatstrauß, begleitet von einem Knusperbaguette

13/18

# Salate



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

mit gerösteten Kernen und einem unserer  
hausgemachten Dressings nach Wahl

6/10

## **Nüsslersalat**

mit gewürfeltem Ei, Speckstreifen und knusprigen Croutons,  
serviert mit einem hausgemachten Dressing

7/12

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



## **Suppentriologie „acappella“**

mit einer Auswahl von herrlichen, der Saison angepassten Suppen,  
in Begleitung eines Mohn-Blätterteiggebäcks

13

Unsere Suppen und Salate können als Hauptgang, mit einem Aufpreis von CHF 5.00 bestellt werden. Unsere Mitarbeitenden geben Ihnen gerne Auskunft.

# Pasta / Risotto



## **Spätzli-Eintopf**

mit Herbstgemüse und sautierten Waldpilzen,  
abgerundet mit einem Hauch von Belperknolle

24/29

## **Pipe Rigate**

feinste Pasta kombiniert mit grilliertem Filetsteak vom schottischen Lachs,  
an einer leichten Mango-Noilly-Pratsauce mit Gemüseperlen

33/38

## **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 Kalbsleberstreifen und Kräutern,  
vollendet mit weissem Balsamico

30/35

# Fangfrische Fische

## **Eglifilets à la meunière „McLean“**

serviert mit Vanille-Prosecco-Sauerkraut  
und Schnittlauchkartoffeln

30/39

## **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 Rinderfilet**

mit aromatischem Trüffeljus, begleitet von Kartoffelgratin  
und glasierten Artischockenherzen mit tournierten Karotten

49/54

## **Rindsfiletwürfel „Stroganoff“**

mit Zwiebeln, Essiggurken und Peperoni, an rassischer  
Paprika-Sauerrahmsauce, begleitet von hausgemachten Spätzli

34/39

## **Trilogie vom Lamm**

Rack, Entrecôte und hausgemachte Cevapcici  
an kräftigem Knoblauchjus,  
ergänzt mit Balsamicolinsen und Gemüsewürfeln

33

## **Kalbsgeschnetzeltes „Berner Art“**

zartes Kalbfleisch an cremiger Rahmsauce mit Zwiebeln und Speck,  
serviert mit einer goldgelb gebratenen Röstli und Marktgemüse

33/38

## **Echtes Wienerschnitzel**

mit Pommes Allumettes

37/42

# Süssspeisen

## **Crema Catalana**

Unter einer Kruste von gebranntem Zucker, farblich garniert mit Früchten

9

## **Trilogie vom Apfel**

Warmes Apfelkuchlein kombiniert mit erfrischendem Apfelsorbet und raffiniertem Ingwer-Apfelkompott

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, Cassis, Zitrone & Limetten

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