

Abendmenü

11. bis 15. Januar 2022

Parmesan Mousse
Portweinfeige, Haselnüsse

V

Riesling-Cremesuppe
Estragon, Landrauchschinken

Gebratene Jakobsmuschel (USA)
Fenchel, Lilette, Orange

Kalbsfilet und Ragout, Bourbon-Vanille-Jus
Kartoffel-Kastanien-Gnocchi
Wurzelgemüse

Tonkabohnen-Parfait, Sauerkirschenkompott
Schokoladenküchlein

oder

Käseteller, Trüffelhonig

Menü komplett 85.00

1. Gang 12.00

2. Gang 12.00

3. Gang 15.00

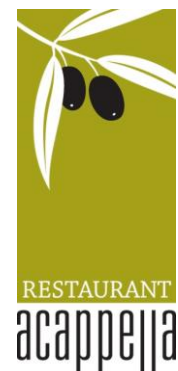
Hauptgang 42.00

Dessert 11.00

V Vegetarisch

G Glutenfrei

USA Amerika



Fleisch stammt aus der Schweiz, Ausnahmen sind deklariert
Über deklarationspflichtige Allergene geben wir gerne Auskunft
Preise inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer und in Schweizer Franken

Speisekarte Restaurant acappella

Vorspeisen

- V/G Grüner Salat
Blattsalat, Kernen
7.00
- Nüsslersalat
Speck, Ei, Croutons
11.00 / 13.00
- V/G Randenvariation
Nüsslersalat-Pesto, Käse
13.00
- V Pilzrisotto
Gebackene Schwarzwurzeln
13.00
- V Kürbissuppe
Steinpilz- Trüffel
12.00
- Kaltes Plättli
Wurst und Käse garniert
12.00

Desserts

acappella-Desserttöpfli
aus unserem Tagesangebot
5.50

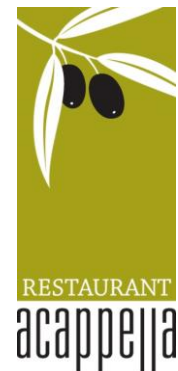
- G Crema Catalana
Früchtégarnitur
9.50

Maroni Trio
Kuchen, Glace, Mousse
9.50

Hauptgänge

- G Wiener Schnitzel
Pommes allumettes
42.00
- G Kalbsgeschnetzeltes Berner Art
Rösti, Tagesgemüse
38.00
- Aaretaler Rahmschnitzel
Champignons, Butternüdeli,
Tagesgemüse
28.00
- Rubiger Saibling
Belugalinsen, Pastinake
39.00
- V/G Spätzlipfanne
Gemüse, Rahm, Pilze, Belper Knolle
26.00
- V Sellerie-Ravioli
Vanille, Knollensellerie,
Stangensellerie, Rotweinschalotten
Haselnüsse
26.00

V Vegetarisch
G Glutenfrei



Fleisch stammt aus der Schweiz, Ausnahmen sind deklariert
Über deklarationspflichtige Allergene geben wir gerne Auskunft
Preise inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer und in Schweizer Franken