

## Abendmenü

23. November bis 27. November 2021

Hirschtrockenfleisch-Tartar  
Knusperbrot, Nüsslersalat

\*\*\*\*\*

Topinambur-Suppe  
Blaue Kartoffeln, Orangen-Mandelöl

V

\*\*\*\*\*

Black Tiger Crevetten (VN)  
Couscous, Kürbis

\*\*\*\*\*

Kalbssteak, Morchelsauce  
Kartoffelgratin, Gemüse

\*\*\*\*\*

Feigenragout, Haselnussglace  
Zitronenküchlein

oder

Käseteller, Trüffelhonig

### **Menü komplett 85.00**

1. Gang 12.00

2. Gang 12.00

3. Gang 15.00

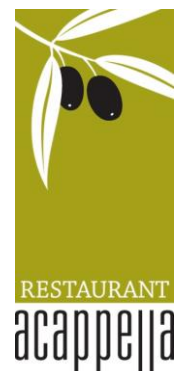
Hauptgang 42.00

Dessert 11.00

V Vegetarisch

G Glutenfrei

VN Vietnam



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
- Randenvariation  
V/G Nüsslersalat-Pesto, Käse  
13.00
- Lauchrisotto  
V/G Apfel, Eierschwämmchen  
13.00
- Kürbissuppe  
V Steinpilz- Trüffel  
12.00
- Kaltes Plättli  
Wurst und Käse garniert  
12.00

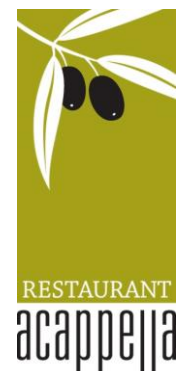
## Desserts

- acappella-Desserttöpfli  
aus unserem Tagesangebot  
5.50
- Crema Catalana  
G 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  
V/G Belugalinsen, Pastinake  
39.00
- Spätzlipfanne  
V/G Gemüse, Rahm, Pilze, Belperknolle  
26.00
- Vegetarischer Herbstteller  
Köstlichkeiten vom Herbst  
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