

## Abendmenü

23. November bis 25. November 2023

Kürbisstrudel  
Preiselbeer Chutney, Salat

V

\*\*\*\*\*

Topinambur - Spitzkohlsuppe  
Bündnerfleisch - Mousse, Nüsse

\*\*\*\*\*

Swisslachs, Zitrus – Kräuteröl  
Swiss – Shrimp – Quadrolini

\*\*\*\*\*

Rindsfilet, Pommerysenf  
Birnen – Kartoffeln, Gemüse

\*\*\*\*\*

Reisköpfchen  
Hagebutte – Quitte – Kompott

oder

Käseteller, Trüffelhonig

### **Menü komplett 85.00**

1. Gang 12.00

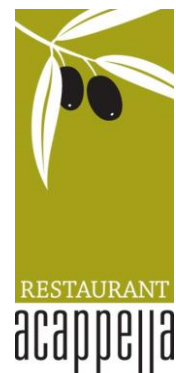
2. Gang 12.00

3. Gang 15.00

Hauptgang 42.00

Dessert 11.00

V Vegetarisch



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
- V/G Nüsslersalat  
Speck, Ei, Croutons  
11.00 / 16.00
- V Herbst - Antipasti  
Ofengemüse, Randencarpaccio  
Pastinakenpüree, Fogaccia  
13.00
- V/G Pilzrisotto  
Portweinschalotten, Jumi Käse  
13.00
- V Kürbissuppe  
Apfel – Preiselbeerchutney  
12.00
- Kaltes Plättli  
Fleisch und Käse garniert  
12.00

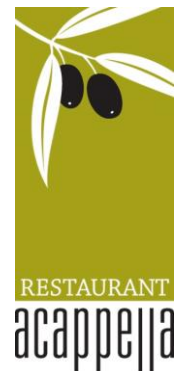
## Desserts

- acappella – Dessertöpfli  
aus unserem Tagesangebot  
5.50
- V/G Maroni Trio  
Kuchen, Parfait, glasierte Marroni  
9.50
- Lehrlingsdessert  
von unseren Lehrlingen kreiert  
9.50

## Hauptgänge

- G Wiener Schnitzel  
Pommes allumettes  
43.00
- G Kalbsgeschnetzeltes Berner Art  
Rösti, Tagesgemüse  
39.00
- Aaretaler Rahmschnitzel  
Champignons, Butternüdeli,  
Tagesgemüse  
29.00
- Rubiger Saibling  
Belugalinsen, Pastinake  
39.00
- V/G Hausgemachte Spätzli  
Gemüse, Rahm, Pilze, Belperknolle  
26.00
- V/G Vegetarischer Herbststeller  
Köstlichkeiten vom Herbst  
28.00

V Vegetarisch  
G Glutenfrei erhältlich



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