

## Abendmenü

24. November bis 26. November 2022

Kürbisstrudel  
Preiselbeer Chutney, Salat

V

\*\*\*\*\*

Topinambursuppe  
Blaue Kartoffel, Nüsse

\*\*\*\*\*

Swisslachs, Safransauce  
Swiss – Shrimp - Quadrolini

\*\*\*\*\*

Rindsfiletwürfel, Pommerysenf  
Schupfnudeln, Gemüse

\*\*\*\*\*

Vacherintörtchen  
Feigenglace, Haselnussglace, Meringue  
Früchtegarnitur

oder

Käseteller, Trüffelhonig

### **Menü komplett 85.00**

1. Gang 12.00

2. Gang 12.00

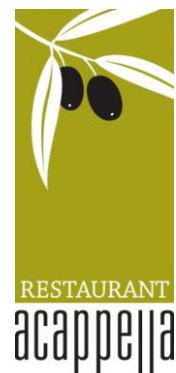
3. Gang 15.00

Hauptgang 42.00

Dessert 11.00

V Vegetarisch

G Glutenfrei 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

# Speisekarte Restaurant acappella

## Vorspeisen

- V/G Grüner Salat  
Blattsalat, Kernen  
7.00
- Nüsslersalat  
Speck, Ei, Croutons  
11.00 / 13.00
- V Randencrème brûlée  
Kastanienfocaccia  
13.00
- V/G Pilzrisotto  
Portweinschalotten, Jumiikäse  
13.00
- V/G Kürbissuppe  
Rotkraut- Preiselbeerchutney  
13.00
- Kaltes Plättli  
Wurst und Käse garniert  
12.00

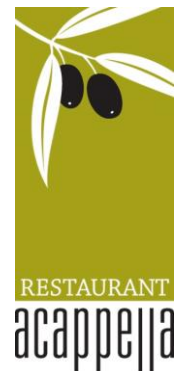
## Desserts

- acappella-Desserttöpfli  
aus unserem Tagesangebot  
4.50
- Lehrlingsdessert  
von unseren Lehrlingen kreiert  
9.50
- Maroni Trio  
Kuchen, Parfait, glasierte Marroni  
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
- G Rubiger Saibling  
Belugalinsen, Pastinake  
39.00
- V/G Hausgemachte Spätzli  
Gemüse, Rahm, Pilze, Belperknolle  
26.00
- V/G Vegetarischer Herbststeller  
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