

## Abendmenü

26. Januar bis 28. Januar 2023

Trockenfleisch - Carpaccio  
Orangen – Joghurtdipp, Friséesalat V

\*\*\*\*\*

Kürbis Risotto  
Federkohl, «Summerhimu»

\*\*\*\*\*

Fischsüppchen  
mit Riesencrevette (VN), Safran und Martini

\*\*\*\*\*

Kalbssteak mit Nusskruste  
Kartoffel - Kräuterwaffeln  
Gemüse

\*\*\*\*\*

Knusprige Kastanienravioli  
Feigenglace, Glühweinsauce  
oder  
Käseteller, Trüffelhonig

### **Menü komplett 85.00**

1. Gang 12.00

2. Gang 12.00

3. Gang 15.00

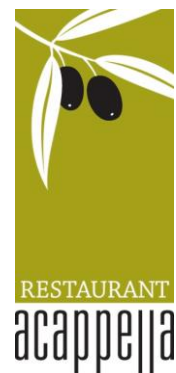
Hauptgang 42.00

Dessert 11.00

V Vegetarisch

G Glutenfrei erhältlich

(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
- V Birnen-Käse - Tartelette  
Wintersalat, Honig-Nussdressing  
13.00
- V/G Gebackene Schwarzwurzeln  
Randenrisotto, Gartenkresse-Dip  
13.00
- G Tom Kha Gai  
Kokossuppe mit Poulet  
13.00
- Kaltes Plättli  
Wurst und Käse garniert  
12.00

## Desserts

- acappella-Desserttöpfli  
aus unserem Tagesangebot  
5.50
- Lehrlingsdessert  
von unseren Lehrlingen kreiert  
9.50
- Apfel Trio  
Tarte tatin, Sorbet, Süssmostcreme  
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 Rindsfilet  
Trüffel-Kartoffelstampf,  
Rosenkohl, Karotten  
54.00
- Thunfisch (VN)  
G Kartoffelkugeln, Speck-Wirsing  
39.00
- V Ricotta-Orangen-Fiorelli  
Kürbiscreme, Ofengemüse, Nüsse  
26.00
- V Süsskartoffel mit Worber Mozzarella  
Randen - Quinoa, Nüsslisalat - Pesto  
26.00

- V Vegetarisch  
G Glutenfrei  
VN Vietnam

