

Restaurant acappella

Herbst-Speisekarte

Unsere Klassiker

Vorspeisen

Apéro Platte für 2 Personen
Grillgemüse, Oliven, Wurst- und
Käsespezialitäten, Hummus, Knusperbrot
19

Nüsslisalat G
Speck, Croûtons, Ei
7/12

Steinpilzrisotto V/G
Belperknolle, Rosenkohl
15

Kürbiscremesuppe V/G
Ziegenkäse, Granatapfel
12

Hauptgänge

Wiener Schnitzel G
Pommes allumettes
37/42

Kalbsgeschnetzeltes G
Berner Art, Rösti, Tagesgemüse
33/38

Seeländer Poulet-Cordonbleu G
Märithamme, Schlossberger,
Hausmacher Frites, Gemüse
32

Aaretaler Rahmschnitzel
Champignons, Butternüdeli, Tagesgemüse
23/28

Spätzlipfanne V/G
Gemüse, Rahm, Pilze, Belperknolle
19/24

Dessert

Dessertöpfli
aus unserem Tagesangebot
4.50

Tagesdessert
Marronimousse
9.50

Hausgemachte Glaceauswahl
Erdbeer, Vanille, Schoggi
Erste Kugel 5
Jede weitere Kugel 3
Rahm 1.50

Abendmenü

08. bis 12. Dezember 2020

Morchelterrinen, Melonenchutney, Kürbisbrot

Nusspastinake, Randenrisotto V/G

Riesencrevette (VN), Safrannudeln, Kalette

Rindsfiletwürfel,
Stroganoff, Spätzli, Gemüse

Mandarinen
Sorbet, Gebäck, Pannacotta

oder

Käseteller mit Feigensenf

Menü komplett 85

1. Gang 12

2. Gang 12

3. Gang 15

Hauptgang 42

Dessert 11

Wussten Sie?

Das Angebot im Restaurant acappella ist saisonal und nachhaltig ausgerichtet.

Unser Küchenchef verarbeitet täglich die besten Lebensmittel aus der Region.

Damit garantieren wir unseren Gästen glutenfreie Köstlichkeiten auf höchstem Niveau. Bei anderweitigen Allergien fragen Sie unsere Mitarbeiter, diese geben Ihnen gerne Auskunft.

Wir beziehen unser Fleisch und Fisch aus der Schweiz. Ausnahmen werden auf der Karte deklariert.

Legende

V vegetarisches Gericht

G glutenfrei bestellbar

VN Vietnam

Preise inklusive 7.7% MwSt. und in CHF

