

# Restaurant acappella

## Herbst-Speisekarte

### Unsere Klassiker

#### Vorspeisen

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

Nüsslisalat V/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,  
Spezial 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  
Gebrannte Creme mit Brätzeli  
9.50

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

### Wochenempfehlungen

14. Dezember bis 19. Dezember 2020

#### Vorspeise

Tagessalat oder Tagessuppe V/G  
6

Kichererbsensalat, Lauch, Mango V/G  
12

Forellen Quiche, Friséesalat  
12

Empanadas, Quarkdipp, Blattsalat  
12

*Vorspeisen als Hauptgang für CHF 10 Aufpreis*

#### Hauptgang

Kalbskarreebraten,  
Senfsauce,  
Bratkartoffeln, Radieschen  
23

Riz Casimir  
Trutenbrust, Currysauce,  
Früchtespiess, Trockenreis  
18.50

Röstipizza, V  
Tomate, Kürbis, Pilze, Mozzarella  
15.50

### 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

NO Norwegen

Preise inklusive 7.7% MwSt. und in CHF

