

# 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  
Marroni-Tiramisu  
9.50

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

### Abendmenü

24. bis 28. November 2020

Kürbis, Pilz, Salat V

\*\*\*\*\*

Kalbskopfravioli, Tomate, Olive

\*\*\*\*\*

Thunfisch (VN), Packchoy, Basmatireis G

\*\*\*\*\*

Rehentrecote (AT), Rohschinken  
Mohn-Griessschnitte

Rotkraut, Birne

\*\*\*\*\*

Schokolade

Glace, Kuchen, Mousse  
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

AT Österreich

Preise inklusive 7.7% MwSt. und in CHF

