

acappella-Teller

10.01. bis 15.01.2022

Teller 1

Rindsfleischvogel, Rotweinsauce
Kartoffelstampf, Winter-Ofen-Gemüse

Teller 2

Gebratene Lachswürfel (NO)
Safran-Gemüse-Sauce
Pappardelle

Teller 3

Lauch-Couscous, geräucherter Tofu
Granatapfel, Joghurt

V

acappella-Teller 18.00

dazu Tagessuppe/-salat oder Desserttöpfli + CHF 3.00

kleines acappella-Teller – CHF 3.00

Chefempfehlung

Kalbs Cordon bleu, Trüffelbrie, Rohschinken
Farbige Kartoffelrosetten, Gemüse
39.00

Lammragout, Massaman-Curry
Basmatireis, Okras, Kichererbsen
28.00

V Vegetarisch
G Glutenfrei

NO Norwegen

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/G Randenvariation
Nüsslersalat-Pesto, Käse
13.00
- V Pilzrisotto
Gebackene Schwarzwurzeln
13.00
- V Kürbissuppe
Steinpilz- Trüffel
12.00
- Kaltes Plättli
Wurst und Käse garniert
12.00

Desserts

- acappella-Desserttöppli
aus unserem Tagesangebot
5.50
- G Crema Catalana
Früchtegarnitur
9.50
- Maroni Trio
Kuchen, Glace, Mousse
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
- Rubiger Saibling
Belugalinsen, Pastinake
39.00
- V/G Spätzlipfanne
Gemüse, Rahm, Pilze, Belper Knolle
26.00
- V Sellerie-Ravioli
Vanille, Knollensellerie,
Stangensellerie, Rotweinschalotten
Haselnüsse
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

