

acappella-Teller

20.11. bis 25.11.2023

Teller 1

Lumache, Cremesauce,
Schinkenwürfel, Jumi-Käse, Kürbis

Teller 2

Kalbsragout an Paprikarahmsauce
Kartoffelstock
Rosenkohl

Teller 3

Hirse – Plätzli
Orientalisches Gemüseragout
Datteln und Nüsse

∇

acappella-Teller 18.00

dazu Tagessuppe/-salat oder Dessert-Töpfli + CHF 3.00

kleines acappella-Teller – CHF 3.00

Chefempfehlung 1

Duett vom Hirsch (Braten und Filet) (Österreich)
Gemischte Gnocchi, Apfelrotkraut
39.00

∇ Vegetarisch

G Glutenfrei erhältlich

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
- V/G Nüsslersalat
Speck, Ei, Croutons
11.00 / 16.00
- V Herbst - Antipasti
Ofengemüse, Randen – Carpaccio
Pastinakenpüree, Focaccia
13.00
- V/G Pilzrisotto
Portweinschalotten, Jumi – Käse
13.00
- V Kürbissuppe
Apfel – Preiselbeerchutney
12.00
- Kaltes Plättli
Fleisch und Käse garniert
12.00

Desserts

acappella – Dessertöpfli
aus unserem Tagesangebot
5.50

- V/G Maroni Trio
Kuchen, Parfait, glasierte Marroni
9.50

Lehrlingsdessert
von unseren Lehrlingen kreiert
9.50

Fleisch stammt aus der Schweiz, Ausnahmen sind deklariert
Über deklarationspflichtige Allergene geben wir gerne Auskunft
Preise inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer und in Schweizer Franken

Hauptgänge

- G Wiener Schnitzel
Pommes allumettes
43.00
- G Kalbsgeschnetzeltes Berner Art
Rösti, Tagesgemüse
39.00
- Aaretaler Rahmschnitzel
Champignons, Butternüdeli,
Tagesgemüse
29.00
- Rubiger Saibling
Beluga – Linsen, Pastinake
39.00
- V/G Hausgemachte Spätzli
Gemüse, Rahm, Pilze, Belper – Knolle
26.00
- V/G Vegetarischer Herbststeller
Köstlichkeiten vom Herbst
28.00

V Vegetarisch
G Glutenfrei erhältlich

