

## acappella-Teller

21.11. bis 26.11.2022

### Teller 1

Emmentaler Saucisson, geräuchertes Rippli, Senf  
Weisswein - Kraut, Salzkartoffeln

### Teller 2

Pastetli, Brätkügeli, Champignons - Rahmsauce  
Pilaw - Reis, Karotten

### Teller 3

Trofie, Kürbis - Pesto, Kürbiskerne  
Federkohl, Jumi-Käse

V

*acappella-Teller 18.00*

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

*kleines acappella-Teller – CHF 3.00*

### Chefempfehlung 1

Schweinsfilet - Medaillons, Steinpilzsauce  
Spätzli, Gemüse

39.00

V 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
- Nüsslersalat  
Speck, Ei, Croutons  
11.00 / 13.00
- V Randencrème brûlée  
Kastanienfocaccia  
13.00
- V/G Pilzrisotto  
Portweinschalotten, Jumikäse  
13.00
- V/G Kürbissuppe  
Rotkraut- Preiselbeerchutney  
13.00
- Kaltes Plättli  
Wurst und Käse garniert  
12.00

## Desserts

- acappella-Desserttöppli  
aus unserem Tagesangebot  
4.50
- Lehrlingsdessert  
von unseren Lehrlingen kreiert  
9.50
- Maroni Trio  
Kuchen, Parfait, glasierte Marroni  
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
- G Rubiger Saibling  
Belugalinsen, Pastinake  
39.00
- V/G Hausgemachte Spätzli  
Gemüse, Rahm, Pilze, Belperknolle  
26.00
- V/G Vegetarischer Herbststeller  
Köstlichkeiten vom Herbst  
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

