

Restaurant acappella

Winter-Speisekarte

Aperitif & Vorspeisen

Tapas Platte für 2 Personen
Antipastigemüse, Oliven, Wurst- und Käsespezialitäten, Trockentomaten-Frischkäsemousse
(auch als vegetarische Variante erhältlich)
19

Märtsalat in der Schüssel V/G
Baumnüsse, Dressing nach Wahl
9 (für 2 Personen 12)

Nüsslersalat V/G
Ei, Croûtons, Speck
7/12

Hummerbisque (NWA) G
Hummertartar, Toastbrot
15

Fisch

Thunfisch (WP) G
Kartoffelkugeln, Speck-Wirsing
34/39

Tagesfisch
Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über das aktuelle Angebot
32/37

Vegi

Kürbisroulade V
Kartoffelkugeln, Walnüsse, Zwiebeln, Curry-Kokosglace
25/30

Asiatische Nudelpfanne V
Kürbis, Karotten, Radieschen, Wirsing
20/25

Chefs Best

Coq au vin G
Kartoffelstampf, Kräuterseitlinge, Kürbiswürfeln
27/32

Schweizer Lachs G
Weissweinsrisotto, Rosenkohl,
34/39

Fleisch

Wiener Schnitzel
Country Frites
37/42

Kalbsgeschnetzeltes
Nudeln, Wintergemüse
33/38

Glasierte Schweinsbrust G
Country Frites, Birnen, Wintergemüse
27/32

Rindsfilet G
Trüffel-Kartoffelstampf, Randen, Rosenkohl, Karotten,
49/54

Dessert

Schokoladenmousse
Brätzeli, Karamell, Vanilleglace
12

Lehrlingsdessert
täglich von unseren Lehrlingen frisch zubereitet
11

Desserttöpfl G
aus unserem Tagesangebot
4.50

Glace- und Sorbetauswahl
Blutorangen, Erdbeere, Kaffee, Karamell, Apfel-Grenadine, Schokoladen-Brownie, Vanille, Zitrone
Erste Kugel 5
Jede weitere Kugel 3
Rahm 1.50

Wussten Sie?

Das Angebot im Restaurant acappella ist saisonal und nachhaltig ausgerichtet. Unser Küchenchef verarbeitet täglich die besten Lebensmittel aus der Region.

Wir sind Mitglied bei der IG Zöliakie der Deutschen Schweiz. Damit garantieren wir unseren Gästen glutenfreie Köstlichkeiten auf höchstem Niveau. Bei anderweitigen Allergien fragen Sie unsere Mitarbeiter, diese geben Ihnen gerne Auskunft.



Legende

V vegetarisches Gericht

G glutenfrei bestellbar

NWA Nordwest-Atlantik
WP Westpazifik



Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt.