

Restaurant acappella

Winter-Speisekarte

Aperitif & Vorspeisen

Märtsalat V/G
Kernen, Dressing nach Wahl
9

Nüsslersalat G
Ei, Croûtons, Speck
7/12

Zitronengras-Kokossuppe G
Riesencrevette (VNM)
12

Hauptgang

Türmchen vom Rubiger Tagesfisch
Weissweinsauce, Breitband-Nudeln,
Lauchgemüse
28/33

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

Kalbsgeschnetzeltes G
Rösti, Mischgemüse
33/38

Poulet-Saltimbocca G
Risotto, Wintergemüse
27/32

Wiener Schnitzel G
Country Frites
37/42

Pikante Kürbis-Gnocchiroulade V
Walnüsse, Zwiebeln, Curry-Kokosglace
22/27

Dessert

Lehrlingsdessert
täglich von unseren Lehrlingen frisch
zubereitet
12.50

Dessertöpfli
aus unserem Tagesangebot
4.50

Glace- und Sorbetauswahl
Erdbeer, Mocca, Karamell, Nusschoko-
lade, Vanille, Apfel, Orange, Zitrone
Erste Kugel 5
Jede weitere Kugel 3
Rahm 1.50

Winter-Abendmenü

Rauchlachstartar (NO) G
Apfelmeerrettich, Wintersalat

Proseccorisotto G
Sautierte Kräuterseitlinge

Rindsfiletwürfel G
Paprikasauce, Spätzli, Rosenkohl

Pancakes
Weinschaumcreme, Joghurtglace

oder

Käseteller mit Feigensenf

Menü komplett 75

1. Gang 11

2. Gang 16

Hauptgang 39

Dessert 12

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.



Wir beziehen unser Fleisch und Fisch aus der Schweiz. Ausnahmen werden auf der Karte deklariert.

Legende

V vegetarisches Gericht

G glutenfrei bestellbar

VNM Vietnam

NO Norwegen



Preise inklusive 7.7% MwSt. und in CHF