

# Speisen



## Liebe Gäste

Wir heissen Sie herzlich willkommen im  
Restaurant acappella.  
Lassen Sie sich in sportlich eleganter Ambiente verwöhnen.

Wir freuen uns, Ihnen unser Speiseangebot vorzustellen  
und hoffen, dass Sie die eine oder andere kulinarische  
Gaumenfreude für sich finden.

Wir legen grossen Wert auf Frische und Gesundheit und  
verwenden dabei nur hochwertige Produkte.

Haben Sie eine Frage oder einen offenen Wunsch?  
Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne!

„E Guete!“ wünscht Ihnen das acappella-Team

## Kalte Vorspeisen

Terrine von der Poularde  
mit Dörrfrüchten im Landrauchschinkenmantel, begleitet  
von aromatischem Cranberry-Chutney 13

Carpaccio  
fein aufgeschnittenes Damhirschtrockenfleisch begleitet  
von einem Mango-Espuma, Kürbissemmel und  
Herbstsalatblättern 16



Tartatin  
Kuchen aus rot convierten Zwiebeln, garniert mit einem  
herbstlichen Blattsalat und abgerundet mit Käsespänen,  
Nüssen und Trauben 14

## Salate



Herbstlicher Blattsalat  
mit Kernen und unseren feinsten, hausgemachten  
Öl und Essig Spezialitäten 9



Gemischter Blattsalat  
mit Gemüsestreifen und hausgemachten Croutons 12

Nüsslersalat  
mit gewürfeltem Ei, Speckstreifen und Brot-Chips 13



Gartensalat mit Belperknolle  
leicht pikant mit Nüssen und Trauben garniert 14

Zu Ihrem Salat können Sie zwischen Balsamico- oder  
Hausdressing, italienischer oder französischer Sauce wählen.



So sind unsere vegetarischen Gerichte gekennzeichnet.

## Suppen



Randencremesuppe  
harmonisch abgerundet mit Vodka und ergänzt  
mit einem feinen Apfelblinis 10



Kürbissuppe  
in einer nicht alltäglichen Symbiose  
mit einem Balsamicosorbet 12

Suppentriologie  
des Herbstes, begleitet von einem Kürbis-Blätterteiggebäck 12

Fischsuppe  
mit Safranblüten und Kräuter-Knoblauch Crostini 14

## Pasta



Spätzli-Eintopf  
mit Herbstgemüse und sautierten Waldpilzen, abgerundet  
mit einem Hauch von Belperknolle 23 / 28

Spaghetti all' Amatriciana  
mit Tomaten, Speck, Parmesan,  
Zwiebeln und Peperoncini 19 / 24

Orecchiette Selezione  
mit einer sämigen Cremesauce  
kombiniert mit Wildschweinschinken und Kürbiswürfeln 21 / 28

Rondellen im Eierteig  
mit Rehgeschnetzelttem an einer Preiselbeer-Rahmsauce 33 / 38

Bitte beachten Sie auch unser Mittagsangebot sowie am  
Abend das Menu recommandé !



## Risotto



Kürbis-Vanillerrisotto  
raffiniert ergänzt mit frisch sautierten Waldpilzen

18 / 23

Wildschweinentrecote  
gebettet auf einem cremigen Arborio-Rotkraut-Risotto

31 / 36

Sautierte Kräuter-Kalbsleber  
auf elegantem Weissweinsrisotto

23 / 28

## Fangfrische Fische

Sautierte Lachsschnitzel  
auf einem Beet von violetten Kartoffeln  
abgerundet mit Champagner-Sauerkraut

31 / 36

Gebratenes Seeteufel Medaillon  
gebettet auf würzigem Camarguereis, umrandet von einer  
Tahiti-Vanillehonigsauce und Gemüse garnitur

32 / 37

Pochiertes Fisch-Potpourri  
mit leichtem Zitronengrasschaum auf Kürbisnudeln und  
Herbstgemüse

29 / 34

## Saftige Fleischgerichte

Wildschwein-Saltimbocca  
begleitet von Kräuterrisotto und  
herbstlichem Gemüse

30 / 35

Rehgeschnetzeltes an Trauben-Grappa-Sauce  
mit klassischer Wildgarnitur;  
geschmortem Rotkraut, Mirza-Äpfeln, glasierten Kastanien  
und Kürbis-Spätzli

35 / 40

Perlhuhnbrust  
mit karamelierten Quitten, ergänzt mit Laugensilser-  
knödeln und farbigem Herbstgemüse

31

Lammentrecote  
rosa gebraten mit frischen Eierschwämmen mit goldig-  
gebackenem Kartoffeltürmchen und Gemüse garnitur

32 / 37

Piemonteser-Rinderfilet  
auf herrlich luftigem Kartoffelschaum und  
einem „Black and White“ Trüffelschaum

58

### Das Piemonteser Rind

Rindfleisch mit eigener Zartheit!  
Das Piemonteser Rind erfüllt die Erwartungen an die Fleischfülle  
und Qualität voll und ganz. Zum wichtigsten Merkmal bei rein-  
rassigen Piemonteserrindern gehört die Zartheit.

Kalbsgeschnetzeltes  
„mediterranisch“ mit Pomodori semi secco,  
Tagliatelle und Herbstgemüse

32 / 37

Echtes Wienerschnitzel  
mit Pommes Alumettli

31 / 36



## Süssspeisen

Dessert-Variation „acappella“ von lauwarmen Schoggi-Muffin, Blanc Battu-Sorbet und süss-fruchtigem Moscato d'Asti	13
Weisses Cappuccinomousse in der Moccatasse serviert, mit Zwetschgenkompott und süssem Knuspergebäck	10
Doppelrahmparfait aus dem Greyerzerland mit süss-aromatischem Kürbis-Chutney	13
Lauwarmer Feigengratin mit einer geeisten, cremigen Kombination aus Meringue und Doppelrahm	12
Vermicelles „acappella“ mit Meringue	8 / 11
mit Glace	10 / 13

## Glacesorten

Rahmglace Vanille, Espresso Croquant, Swiss- Chocolate, Creme brulee, Stracciatella	
Sorbet Mango & Passionsfrucht, Zitrone & Lime, Himbeere & Erdbeere, Grapefruit & Orange	
Kugel	4
Rahm	1
Gemischter Käseteller welchen wir Ihnen aus erlesenen Käse-Spezialitäten aus der Schweiz zusammenstellen	
kleiner Teller	11
grosser Teller	14



„Merci“ ...

... für Ihren Besuch.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Es freut uns immer wieder, Sie als Gast bei uns begrüßen zu dürfen.

Ihr acappella-Team

