

ACKERMANNSHOF

Restaurant & Bar

Samstag, 14. Februar 2026

6 Gänge CHF 180 (mit Dessert oder Käse)

7 Gänge CHF 205

MENU

BENVENUTO DELLA CUCINA e AMUSE-BOUCHE

VITELLO TONNATO

Heimisches Kalbfleisch der Jenzer Metzgerei – Thonsauce – Kapern aus Sizilien

CARPACCIO DI ORATA

Goldbrasse – Radieschen – Consommé Hanoi

RISOTTO BERGAMOTTO

Acquerello Risotto – Ragout Calamari – Soppressata di Calabria

RANA PESCATRICE

Seeteufel - Agretti – Beurre blanc

FILETTO DI MANZO WELLINGTON

Rindsfilet aus der Region – Schwarzer Trüffel – Chicorée

FORMAGGI

Käsevariation von Eleveur de Fromages Antony aus Vieux-Ferrette

PANNA COTTA ALLA ROSA

Krokant– Kataifi – Himbeersauce

PICCOLA PASTICCERIA

ACKERMANNSHOF

Restaurant & Bar

WEIN EMPFEHLUNG

(Weinpackages komplett CHF 77 pro Person)

- 2024 Pinot Blanc, Martin Donatsch Malans (10cl CHF 10)
- 2021 Chardonnay Lidia, La Spinetta Piemont (10cl CHF 15)
- 2019 Pinot Nero Riserva, Weingut Stroblhof Südtirol (10cl CHF 13)
- 2019 Mille e una Notte, Donnafugata Sizilien (10cl CHF 18)
- 20Y Port Butler Nephew & Co (5cl CHF 13)
- 2024 Moscato Bricco Quaglia, La Spinetta (10cl CHF 13)