



# D A C A P O

RESTAURANT. TERRASSE. BAR.

## ☼ WOCHENMENU ☼

**3-Gang Wahlmenu** 54.00  
**2-Gang Wahlmenu** 48.00

### VORSPEISEN

Tartar vom Schweizer Kalb mit Limetten Öl  
 Tramezzini Toast und Avocadocrème 13.00

Pfirsich Kaltschale mit Champagner  
 und Kaninchen-Spiessli 13.00

### HAUPTGÄNGE

Auf der Hautseite knusprig gebratenes  
 Wolfsbarschfilet auf Gemüse Couscous  
 mit Miesmuscheln im Weissweinsud 39.00

Grillierte Schweizer Poulardenbrust  
 auf Panzerotti Ricotta-Limone mit eingelegten  
 Balsamico Kirschen und frischen Gartenerbsen 39.00

Pilzrisotto mit Kräuterseitlingen und Eierschwämmli  
 dazu gehobelter Sbrinz  
 serviert mit einem kleinen gemischten Salat 39.00

### DESSERT

Marinierte Sommerfrüchte  
 mit Meringue und Zitronensorbet 12.00

## ☼ SAISONAL ☼

Klassische Gazpacho Andaluz  
 Gekühlte Gemüsesuppe aus Andalusien  
 mit gegrilltem Pan de Cristal 13.00

„Vitello Tonnato“ dünn geschnittenes Kalbsfleisch  
 frisch gebratener Gelbflossenthunfisch  
 mit Apfelkapern und Salaten Vorspeise 25.00  
 Hauptgang 34.00

Avocat Vinaigrette  
 Ganze Avocado mit Vinaigrette 19.00  
 mit kanadischem Hummerschwanz +12.50

Chicken-Quinoa Caesar Salat  
 Klassischer Caesar Salat mit Quinoa, Parmesan-  
 dressing und hausgeräucherten Pouletstreifen 25.00

Grilliertes US Entrecôte (200gr) mit Café de Paris  
 Zündholzkartoffeln und Blattspinat 46.00

Wienerschnitzel  
 Kalbschnitzel paniert mit lauwarmem  
 Kartoffelsalat und Zitrone 38.00

## ☼ A LA CARTE ☼

### VORSPEISEN

Raffiniertes Prime Rindstatar (CH) mit Schwyzer Single Malt Whisky und Wurzelbrot	Vorspeise	24.00
	Hauptgang	35.00

Sonnengereifte Rispentomaten-Suppe  
 mit geröstetem Kräuter-Oliven-Baquette 13.00

Marktsalat mit bunten Tomaten Freiland Gurken, roten Zwiebeln	Vorspeise	14.00
Da Capo Dressing und Grissini	Hauptgang	20.00

Sommerlicher Blattsalat	Vorspeise	14.00
Da Capo-Dressing und Grissini	Hauptgang	20.00

Nach Hausrezept geräucherter Lachs mit Apfel-Meerrettich und Toast	Vorspeise	21.00
	Hauptgang	29.00

## ☼ VOM WAGEN ☼

Mit Ursalz gebratenes Roastbeef / Kalbshohrücken (CH) neue Kartoffeln, Sommergemüse und Béarnaise Sauce	Ladies Cut	39.50
	Gentlemens Cut	48.00

### HAUPTGÄNGE

#### FLEISCH

Züri-Geschnetzeltes (CH)  
 Zarte Kalbfleischstreifen in frischer Champignon-  
 rahmsauce mit goldbrauner Kartoffelrösti 45.00

Geschnetzelte Kalbsleber (CH)  
 mit goldbrauner Rösti 39.00

Lammkotelette mit Baumnuss-Kruste  
 warmer Ziegenkäse, grüne Bohnen, Tomaten  
 Provençal Jus und Polenta-Küchlein 41.00

#### FISCH

Ganze Seezunge vom Grill  
 Blattspinat, Petersilienkartoffeln  
 Béarnaise Sauce 46.00

Bergeller Forelle nach Müllerin Art  
 mit Dillkartoffeln und Blattspinat 39.00

Gebratene Eglifilets auf Zitronen-Risotto  
 mit frischen Eierschwämmli und Grüngemüse 39.50

#### PASTA

„Ravioloni con Asiago e radicchio di Treviso“  
 Ravioli gefüllt mit Asiago Käse,  
 Roten Chicorée, mit frischen Eierschwämmli 34.00



# D A C A P O

RESTAURANT. TERRASSE. BAR.

## DESSERTS

Hausgemachter Frischkäse-Kuchen mit Passionsfrucht-Coulis und Schlagrahm	9.50
Warmer Schokoladenkuchen mit Schlagrahm und Vanille-Glacé	12.00
Coupe Romanoff mit Vanille- und Erdbeerglacé, frischen Erdbeeren	12.50
Da Capo Eis-Kaffee	13.50
Käseteller	14.00
Mövenpick Glacé Spezialitätenkarte	

## APERITIFS

Hugo		13.00
Aperol Spritz		13.00
Gespritzter Weisswein		8.20
Kir Blanc Cassis		8.50
Kir Royal		16.50
Crème de Cassis, Champagner brut		
Sherry Tio Pepe	19.5 Vol % 5 cl	9.00
Portwein Weiss und Rot	19 Vol % 5 cl	9.00

## CHAMPAGNER & SCHAUMWEIN

	10cl	75cl
Laurent-Perrier brut	16.00	95.00
Laurent Perrier rosé brut		130.00
Laurent-Perrier brut vintage Millésimé 2002		150.00

Prosecco Superiore brut Asolo DOCG Loredan Gasparini, Venetien	11.50	69.00
---	-------	-------

## MINERALWASSER & SÜSSGETRÄNKE

Henniez grün, blau	50cl	7.20
Henniez grün, blau	33cl	5.20
Coca Cola, life, zero	33cl	5.20
Sprite, Fanta, Rivella rot, blau, grün	33cl	5.20
Apfelschorle	33cl	5.20
Traubensaft rot	20cl	5.00
Tonic Water	20cl	5.20
Bitter Lemon	20cl	5.20
Ginger Ale	20cl	5.20

## OFFENE WEINE

	10cl	75cl
<b>Weissweine</b>		
Aigle Cuvée Noé AOC, 2015 Domaine Lousi Bovard, Chablais	8.50	59.00
Pinot Grigio Venezia Giulia IGT, 2015 Società Agricola di Leonardo, Friaul	8.00	51.00
Verdejo Tresolmos Rueda DO, 2015 Dodegas Garciaevalo, Rueda	7.50	48.00
Chardonnay, Mount Veeder, 2014 The Hess Collection, USA	9.00	64.00
Château Nairac, 2008 Süsswein, Banac, Bordeaux	8.50	140.00

### Rotwein Empfehlung

Priorat Mas Bugi D.O.Q, 2013 Coleccion Privada Candrian	9.00	59.00
--	------	-------

### Rotweine

Merlot del Ticino Baiocco DOC, 2014 Guido Brivio, Tessin	8.00	49.00
Valpolicella Classico DOC Ripasso Capitel della Crosara, 2014 Giacomo Montresor, Veneto	8.50	59.00
Château Rollan de By, 2009 Médoc, Bordeaux	11.00	69.00

## KAFFEE & TEE

Kaffee, Espresso	4.80
Teekanne	7.50
Latte Macchiato	6.50
Cappuccino	5.80
Doppelter Espresso	5.80
Irish Coffee	12.50