



D A C A P O

RESTAURANT. TERRASSE. BAR.

☼ WOCHENMENU ☼

3-Gang Wahlmenu	54.00
2-Gang Wahlmenu	48.00

VORSPEISEN

Marinierte Krevetten mit Oliven und Artischocken auf Tomaten Carpaccio mit Peperoni Aioli	13.00
Frühlingsuppe von Gartenerbsen mit Chorizo-Crostini (SP)	13.00

HAUPTGÄNGE

Pochiertes rotes Saiblingsfilet an Junglauch Beurre Blanc, Spargelravioli und Rafzer Spargeln	39.00
Rosa gebratenes US-Rindsentrecôte (USA) an Cognac-Pfeffersauce mit Strohkartoffeln und sautierten grünen Kefen	39.00
Gemüsecurry mit Süsskartoffelpüree Mango Chutney und gehobeltem Kokos dazu ein kleiner Karottensalat mit Cashew	39.00

DESSERT

Marinierter Erdbeerensalat mit Glarner Magenträs-Glacé	12.00
--	-------

☼ SAISONAL ☼

Rosa gebratener Lammrücken (AUS) auf Jucker Farm Spargelsalat Bärlauchvinaigrette und Gartenkresse	23.00
Spargelsuppe mit Vanilleschaum und Mangroven Crevetten	13.00
Frisch abgekochter Jucker Farm Spargel mit Sauce nach Wahl: Hollandaise, Eier-Schnittlauch oder braune Butter	Vorspeise 23.00 Hauptgang 32.00
mit gekochtem Schinken (CH)	11.00
mit Bündner Rohschinken (CH)	14.00
„Surf&Turf“ vom grillierten Rindsfilet und Hummer an milder Pfeffersauce mit Sauce Hollandaise und weissen Jucker Farm Spargeln	52.00
Gebratenes Kalbskotelette mit Spitzmorcheln (CH) und mit Parmesan gratinierten Jucker Spargeln	48.00

Bitte wählen Sie zum Hauptgang:
Safranrisotto oder neue Frühlingskartoffeln

☼ A LA CARTE ☼

VORSPEISEN

Raffiniertes Prime Rindstatar (CH) mit Schwyzer Single Malt Whisky und Wurzelbrot	Vorspeise 24.00 Hauptgang 35.00
Marktsalat mit Grissini an Da Capo-Dressing	14.00
Blattsalat mit Grissini und Da Capo-Dressing	14.00
Rauchlachs aus eigener Räucherei mit Apfel-Meerrettich und Toast	Vorspeise 21.00 Hauptgang 29.00

☼ VOM WAGEN ☼

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

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

Züri Kalbsgeschnetzeltes (CH), beliebt wie eh und je in Champignonrahmsauce mit Kartoffelrösti	45.00
Geschnetzelte Kalbsleber (CH) mit goldbrauner Rösti	39.00

Australische Lammkotelettes mit Baumnuss-Kruste an Provencale-Jus, warmer Ziegenkäse, Polenta und Spargel-Tomatenragout	41.00
---	-------

FISCH

Grillierte ganze Seezunge mit Sauce Bearnaise dazu Blattspinat und Petersilienkartoffeln	46.00
Gebratene Bergeller Forelle nach Müllerinen Art mit Dill-Kartoffeln und Blattspinat	39.00
Gebratene Eglifilets auf Zitronen-Risotto mit frischen Eierschwämmli und Grüngemüse	39.50

PASTA UND RISOTTO

Spargelravioli im Kräutersud mit konfierten Tomaten und gehobelter Belper Knolle	34.00
Risotto „Asparagi“ mit gebratenen Jucker Farm Spargeln, Parmesan und Olivenöl	29.00



DA CAPO

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		12.00
Aperol Spritz		12.00
Gespritzter Weisswein		8.20
Kir Blanc Cassis		8.50
Kir Royal		15.50
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
Weissweine		
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, Tee	4.80
Latte Macchiato	6.50
Cappuccino	5.80
Doppelter Espresso	5.80
Irish Coffee	12.50