



DA CAPO

RESTAURANT. TERRASSE. BAR.

WOCHENMENÜ

vom 11. September bis 17. September 2017

VORSPEISEN

Warme Wachtelbrüstli (F) mit Ruccola, Randen, Pinien
und Himbeer-Dressing
13.00

Ramati Tomaten Súppli
mit Polpo Spiesschen und Pesto Crostini
13.00

HAUPTGÄNGE

Gebratener Wolfsbarsch mit Anisjus
dazu Oliven-Kartoffelstampf, Wurzelgemüse
und Safran Miesmuscheln
39.00

Hirschrücken (AUT) «Tagliata» und Porcini Panzerotti
dazu Rosenkohl mit Pancetta
und Grappa Sauce
39.00

Gefüllte Kürbispfannkuchen
mit Pilzragout Käse und Gemüse
Dazu ein kleiner Rüeblisalat mit Orangen
39.00

DESSERT

Süsse Brottorte mit Grappa-Rahm Gelati
12.00



DA CAPO

RESTAURANT. TERRASSE. BAR.

WEINAUSWAHL

PROSECCO

Prosecco brut, Montello e Colli Asolani

Gold glänzende Farbe mit grünen Reflexen. Fruchtiges Bouquet; feine langanhaltende Perlage. Elegante Aromen von Früchten und weissen Blumen.

WEISSWEINE

Chardonnay, Hess Collection Mount Veeder

The Hess Collection Winery, California, 2012

Aromen von Geißblatt, weißem Pfirsich und Birne ahnen Persimmon und Nektarinen am Gaumen
Mittlerer Körper, schöner Säure und einem runden, vollen Mundgefühl.

Verdejo Tresolmos Rueda DO

Bodegas Garciarevalo, Rueda, 2013

Seine besondere Cremigkeit erhält der Wein durch eine viermonatige Lagerung auf der Feinhefe.
Im Glas leuchtet der Wein in verführerischem hellen Strohgelb. Das intensive Bouquet zeigt sehr frische und klare Aromen von Stachelbeere, Cassis und Zitrus. Am Gaumen ist der Wein erfrischend, dicht und cremig. Langer Abgang

Pinot Grigio Venezia Giulia IGT

Società Agricola di Lenardo, Friaul, 2013

Helles Zitronengelb, in der Nase aromatisch mit Noten von Zitrone und Quitte, attraktive Hefenoten, am Gaumen weich und rund, milde Säure, frische Zitrusfrüchte, harmonischer, langanhaltender Abgang.

ROTWEINE

Coleccion Privada Candrian, Priorat Mas Bugi D.O.Q., 2012

An der Nase intensiv duftend nach roten Beeren mit mineralischen Anklängen, Würznoten und einer dezenten Röstaromatik. Im Gaumen präsentiert er sich als frischer, geschmeidiger Wein mit guter Fülle, weichen Tanninen und anhaltendem Abgang. Ein vollmundiger und bekömmlicher Wein.

Merlot del Ticino Baiocco DOC, Guido Brivio, Tessin, 2012

Im Bouquet zeigen sich Efeu und dezente Heu- und Röstnoten. Dieser Tessiner besitzt eine gute Struktur, ist ausgeglichen und hat ein langes, anhaltendes Finale. Ein sehr vielschichtiger und schöner Wein.

Valpolicella classico DOC Ripasso Capitel della Crosara

Giacomo Montesor, Veneto, 2012

Duftet in der Nase nach getrockneten, reifen, roten Früchten, Kräutern und Vanille.
Im Geschmack rund, warm und mit einer konzentrierten Beerigkeit nach reifen Brombeeren. Im Abgang mit subtilen und anhaltenden Röstnoten.