



D A C A P O

RESTAURANT. TERRASSE. BAR.

☘ WOCHENMENU ☘

3-Gang Wahlmenu	54.00
2-Gang Wahlmenu	48.00

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 Kürbispannkuchen mit Pilzragout Käse und Gemüse Dazu ein kleiner Rüeblisalat mit Orangen 39.00

DESSERT

Süsse Brottorte mit Grappa-Rahm Gelati 12.00

☘ SAISONAL ☘



Grotto Teller mit Castelli di Bellinzona Salami, Alp Piora Prosciutto, Coppa, Lardo und Tessiner Bergkäse 18.50/29.50

Steinpilz-Marroni-Suppe mit gerösteten Valle Maggia Bauernbrot 12.00

Osso Bucco In Merlot geschmorte Kalbshaxe mit Wurzelgemüse Tessiner Polenta und kleinen Ofentomaten 42.00

Gebratene Perlhuhnbrust „Ascona“ mit Cantuccini-Kruste an Merlot Trauben Sauce, Butternuss Kürbisrisotto und Rustico-Gemüse 39.00

Gebratenes Lago-Zanderfilet mit Borlotti, Tomaten und Salami Pikante Cassiolette, Rosmarin Bratkartoffel und Kerner Schaum 42.00

Hausgemachte Tagliatelle mit Broccoli Datterini-Tomaten, Ziegenkäse Formaggini und gerösteten Pinien 36.00

☘ 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 Da Capo Dressing und Grissini	Vorspeise	14.00
	Hauptgang	20.00

Sommerlicher Blattsalat Da Capo-Dressing und Grissini	Vorspeise	14.00
	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-Geschnetztes (CH) Zarte Kalbfleischstreifen in frischer Champignonrahmsauce mit goldbrauner Kartoffelrösti 45.00

Geschnetzelte Kalbsleber (CH) mit goldbrauner Rösti 39.00

Lammkotelette mit Baumnuss-Kruste warmer Ziegenkäse, grüne Bohnen, Tomaten Provencal 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
Gespritzer 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
Champagne Bollinger Brut	16.00	96.00

Bisol Crede Brut, Prosecco superiore Valdobbiadene DOCG		
Bisol	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 & Roséwein		
Epresses L'Emblème, Lavaux AOC, 2016 Etienne & Louis Fonjallaz	9.00	56.00
Le Rosse Pinot Grigio delle Venezie IGT, 2016 Tommasi Viticoltori	7.50	56.00
Grüner Veltliner Kamptaler Terrassen, 2016 Kamptal DAC, Weingut Bründlmayer	8.50	62.00
Chardonnay River Junction, 2015 McManis Family Vineyards	8.00	60.00
Prima Rosa 2016 Roséwein, Ticino DOC, Angelo Delea	7.50	

Rotwein Empfehlung

Mas Bugi Priorat DOQ, 2016 Coleccion Privada Candrian	9.50	59.00
--	------	-------

Rotweine

Marengo Merlot Svizzera IGT, 2016 Angelo Delea	7.50	49.00
Zweigelt Burgenland, 2015 Weingut Heinrich, Bio	8.00	56.00
Ripasso Valpolicella, 2014 Classico Superiore DOC	8.50	64.00

KAFFEE & TEE

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