



D A C A P O

RESTAURANT. TERRASSE. BAR.

WOCHENMENU

| | |
|-----------------|-------|
| 3-Gang Wahlmenu | 54.00 |
| 2-Gang Wahlmenu | 48.00 |

VORSPEISEN

Herbstsalat mit Toggenburger Blauschimmelkäse
Baumnussbrotcroûtons, Balsamico
und gehobelten Birnen 13.00

Pastinaken-Kartoffelsuppe mit kleinem Rindstartar
und Kümmel-Knuspergebäck 13.00

HAUPTGÄNGE

Im Ei gebratenes Merlanfilet mit Safranschaum,
Pistazien-Pilaw und flachen Bohnen 39.00

Siedfleisch "Flämische Art" an Meerrettichsauce,
Salzkartoffeln und Wurzelgemüse 39.00

Kürbisravioli mit Salbei, Pilzen und Dörrotomaten
Dazu ein kleiner Randensalat 39.00

DESSERT

Crème Brûlée an Rotweinbirne 12.00

SAISONAL

Tagliata vom Hirsch (AUT) Herbstsalat an
Himbeer-Baumnuss Dressing mit gebratenen
Hirschrücken-Streifen und Eierschwämmli 19.00

Sämige Polentacrèmesuppe
mit gebratener Wachtelbrust (F)
und Preiselbeerbricchoe 13.00

Lauwarmer Beluga Linsensalat
mit pochiertem Freilandei
und gehobeltem Herbsttrüffel 16.00

Gebratener Wildschwein (AUT)
mit Rotwein-Zimt-Zwetschgen, Honig Jus
Rosenkohl und Schupfnudeln 37.00

In Rotwein marinierter Rehpfeffer (AUT)
mit Eierschwämmli, Perlzwiebeln und Speck
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut
und Preiselbeeren 38.00

„Rehschnitzel Mirza“ (AUT)
mit Spätzli, Rotkraut, gefüllte Äpfel
und Preiselbeeren an Wildrahmsauce 44.00

A LA CARTE

VORSPEISEN

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

Rafzer Butternuss-Kürbissuppe
mit Amaretti, Serranoschinken und Crostini 13.00

Marktsalat mit Grissini
und Da Capo Dressing

| | |
|-----------|-------|
| Vorspeise | 14.00 |
| Hauptgang | 20.00 |

Nüsslisalat mit Croutons,
Ei und Da Capo Dressing

| | |
|-----------|-------|
| 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) Kartoffelgratin, Gemüse und Béarnaise Sauce | Ladies Cut | 39.50 |
| | Gentlemens Cut | 48.00 |

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

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

Geschnetzte Kalbsleber (CH)
mit goldbrauner Rösti 39.00

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

FISCH

Gratinierte Seezungenfilets „Da Capo“
mit Tomatenwürfel, Jungzwiebeln,
Chardonnay Beurre Blanc und Safran-Taglierini 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

Steinpilzravioli im Petersiliensud
mit confierten Tomaten
und gehobelter Belper Knolle 34.00

Preise in CHF inkl. MwSt.



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 Nesselrode mit Vanille-Glacé und Meringues | 12.50 |
| Da Capo Eis-Kaffee | 13.50 |
| Käseteller | 14.00 |
| Mövenpick Glacé und Coupes Karte | |

APERITIFS

| | | |
|----------------------------------|-----------------|-------|
| Hugo | | 13.00 |
| Aperol Spritz | | 13.00 |
| Gespritzer Weisswein | | 8.50 |
| 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 superior Valdobbiadene DOCG | 11.50 | 69.00 |
|---|-------|-------|

MINERALWASSER & SÜSSGETRÄNKE

| | | |
|--|------|------|
| Henniez grün, blau | 50cl | 7.20 |
| Henniez grün, blau | 33cl | 5.20 |
| Coca-Cola, 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 | | |
| Epages 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 | 64.00 |
|--|------|-------|

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 Tommasi Viticoltori | 8.50 | 64.00 |

KAFFEE & TEE

| | |
|---|-------|
| Kaffee, Espresso, hausgeröstet „Il Baretto“ | 4.80 |
| Teekanne „L' art du thé“ | 7.50 |
| Latte Macchiato | 6.50 |
| Cappuccino | 5.80 |
| Doppelter Espresso | 5.80 |
| Irish Coffee mit Irish Whiskey | 12.50 |