



# D A C A P O

RESTAURANT. TERRASSE. BAR.

## WOCHENMENU

3-Gang Wahlmenu 54.00  
2-Gang Wahlmenu 48.00

### VORSPEISEN

Hirsch Carpaccio  
mit eingelegten Pflaumen, Stangensellerie  
und gehobeltem Bündner Bergkäse 13.00

Kartoffel-Lauchsuppe  
mit schwarzem Trüffel und Valbella Salsiz 13.00

### HAUPTGÄNGE

Zanderfilet in Bündner Rohschinkenwickel  
Kräuter Beurre blanc, Salzkartoffeln  
und sautierter Mangold 39.00

Kalbsmedaillon mit Baumnusskruste  
an Morchelsauce mit Pizokel  
und rustikalem Wurzelgemüse 39.00

Steinpilz-Bergkäserisotto  
mit Wirsing und Maienfelder Weisswein  
Dazu ein kleiner Karottensalat mit Apfel. 39.00

### DESSERT

Birnentarte  
mit Puschlaver Waldhonig-Glacé und Birnenchips 12.00



## VIVA LA GRISCHA

Klassischer Bündnerteller (CH)  
mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz  
Coppa mit eingemachten Essigpilzen 23.00

„Suvretta“ Gerstensuppe  
mit gehobeltem Wintertrüffel 13.00

Im Malanser geschmortes Kalbskopfbäggli (NZ)  
mit Bramata Polenta und Wurzelgemüse 38.00

Hirschfilet Medaillons (NZ) mit Kirschenkompott  
Bündner Röteli Sauce, Rosenkohl  
und „Plain in Pigna“ Engadiner Ofenrösti 39.00

Bergforellen Filets mit Meerrettich-Apfel Gersotto,  
an Malanser Rotwein Reduktion  
und Speckknusperli 37.00

Polenta-Bergkäse Ravioli  
mit Bergeller Kastanien-Salbei Butter  
dazu sautierter Mangold und Steinpilze 34.00

## A LA CARTE

### VORSPEISEN

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

Zürcher Riesling-Safransuppe  
mit Spitzmorcheln und Goldinger Käsecracker 13.00

|   |                                    |
|---|------------------------------------|
| Marktsalat mit Grissini<br>und Da Capo Dressing | Vorspeise 14.00<br>Hauptgang 20.00 |
|---|------------------------------------|

|  |                                    |
|--|------------------------------------|
| Nüsslisalat mit Croutons,<br>Ei und Da Capo Dressing | Vorspeise 14.00<br>Hauptgang 20.00 |
|--|------------------------------------|

|   |                                    |
|---|------------------------------------|
| Nach Hausrezept geräucherter Lachs<br>mit Apfel-Meerrettich und Toast | Vorspeise 21.00<br>Hauptgang 29.00 |
|---|------------------------------------|

## VOM WAGEN

|   |  |
|---|--|
| Mit Ursalz gebratenes Roastbeef / Kalbshohrücken (CH)<br>Kartoffelgratin, Gemüse<br>und Béarnaise Sauce | Ladies Cut 39.50<br>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 (CH)  
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 Kräuterseitlinge und Grüngemüse 39.50

#### PASTA

Steinpilzravioli im Petersiliensud  
mit confierten Tomaten  
und gehobelter Belper Knolle 34.00



# D A C A P O

RESTAURANT. TERRASSE. BAR.

## DESSERTS

|   |       |
|---|-------|
| Hausgemachter Frischkäse-Kuchen<br>mit Passionsfrucht-Coulis und Schlagrahm | 9.50  |
| Warmer Schokoladenkuchen<br>mit Schlagrahm und Vanille-Glacé                | 12.00 |
| Coupe Nesselrode<br>mit Vanille-Glacé und Meringues                         | 12.50 |
| Da Capo Eis-Kaffee  | 13.50 |
| Käseteller  | 14.00 |
| Bündner Nusstorte   | 9.50  |
| Bündner Röteli Parfait<br>mit Beerenkompott und Totenbeinli                 | 12.00 |
| 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<br>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  |
| <b>Weissweine &amp; Roséwein</b>   |      |       |
| Epresses L'Emblème, Lavaux AOC, 2016<br>Etienne & Louis Fonjallaz              | 9.00 | 56.00 |
| Le Rosse Pinot Grigio<br>delle Venezie IGT, 2016<br>Tommasi Viticoltori        | 7.50 | 56.00 |
| Grüner Veltliner Kamptaler Terrassen, 2016<br>Kamptal DAC, Weingut Bründlmayer | 8.50 | 62.00 |
| Chardonnay River Junction, 2015<br>McManis Family Vineyards                    | 8.00 | 60.00 |
| Prima Rosa 2016<br>Roséwein, Ticino DOC, Angelo Delea                          | 7.50 |       |

### Rotwein Empfehlung

|  |      |       |
|--|------|-------|
| Mas Bugi Priorat DOQ, 2016<br>Coleccion Privada Candrian | 9.50 | 64.00 |
|--|------|-------|

### Rotweine

|   |      |       |
|---|------|-------|
| Marengo Merlot Svizzera IGT, 2016<br>Angelo Delea                           | 7.50 | 49.00 |
| Zweigelt Burgenland, 2015<br>Weingut Heinrich, Bio                          | 8.00 | 56.00 |
| Ripasso Valpolicella, 2014<br>Classico Superiore DOC<br>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 |