



DA CAPO

RESTAURANT. TERRASSE. BAR.

WOCHENMENU

3-Gang Wahlmenu	54.00
2-Gang Wahlmenu	48.00
3-Gang Wahlmenu mit 3 dl Wein ab 17:00	65.00

VORSPEISEN

„Caesar“

Gebratene Wachtelbrust (F) auf knackigem Lattich mit Ei, gehobeltem Parmesan und Croûtons 13.00

Rote Linsensuppe mit kleinen Apfelbeignets und Speckchips (CH) 13.00

HAUPTGÄNGE

Variation von gebratener Seeteufel und Goldbrassenfilet an Safran Beurre blanc mit Mandelreis und Zucchetti-Tomatenragout 39.00

Rinderschmorbraten «Burgunder Art» (CH) an kräftiger Rotweinsauce mit Kartoffelstampf, Champignon, Perlzwiebeln und Vichykarotten 39.00

Tomaten à la provençale mit Ratatouille und Auberginenkaviar, dazu ein kleiner Rucolasalat mit Nüssen 39.00

DESSERT

Birnentart mit Baumnussglace 12.00

SAISONAL

«Marinière» Muschelpfanne im Weissweinsud, Gemüsestreifen und Knoblauch-Baguette 22.00 / 38.00

„Skagen-Toast“ Schwedische Krevetten, Salat mit Ljörom, dazu Meerrettich, Sauerrahm, Dill und Toast 23.00

Tessiner Risotto mit hausgemachte Rauchwurst (CH), Wirsing, Dörrbirnen und alter Sbrinz 39.00

Im Ofen gebratenes Gitzi (CH) mit frischen Kräutern, dazu Neue Kartoffeln und grüne Spargeln 39.00

Rinds Entrecôte (US) „Contadino“ mit Artischocken, Cherry Tomaten, Lauch, Oliven und Herzoginkartoffeln 42.00

A LA CARTE

VORSPEISEN

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

Zürcher Riesling-Safransuppe mit Spitzmorcheln und Goldinger Käsecracker 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 (US)/ Kalbshohrücken (CH) Kartoffelgratin, Gemüse und Béarnaise Sauce	Ladies Cut	39.50
	Gentlemens Cut	48.00

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

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

Geschnetzelte Kalbsleber (CH) mit goldbrauner Rösti 39.00

Lammkotelette mit Baumnuss-Kruste (NZ) warmer Ziegenkäse, grüne Bohnen, Tomaten Provençal 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 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
Bündner Nusstorte	9.50
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		
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	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