



D A C A P O

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

Schweizer Kalbstatar mit grilliertem Kräuterseitling
Bärlauchöl, Rucola und Toast 13.00

Aufgeschäumte Sauerampfersuppe
mit kleinem Lachsspiessli
und Focaccia Croûtons 13.00

HAUPTGÄNGE

Variation von Forelle und Zander
mit Spargelravioli, Kräuterschaum
panierte Zucchini 39.00

Rosa gebratenes Pfeffersteak von US Rindsentrcôte
mit Strohkartoffeln, Cognac-Pfeffersauce
und Rafzer Spargel 39.00

Gratinierte Rafzer Spargeln «Da Capo»
mit Blattspinat und neue Kartoffeln
Dazu ein Bunten Tomatensalat
mit roten Zwiebeln 39.00

DESSERT

Sauerrahm Parfait
mit Beerenkompott und Mandelsplitter 12.00

SAISONAL

Rosa gebratener Lammrücken (NZ)
mit Spargel / Kräutersalat
und Bärlauchvinaigrette 24.00

Aquarello Risotto "Primavera"
mit Spargel, Erbsen, Morcheln,
Parmesan und Olivenöl 32.00

Frisch abgekochter weisser Spargel und neuen Kartoffeln
Saucenauswahl: Hollandaise, Eier-Schnittlauchsauce
und braune Butter Vorspeise 23.00
Hauptgang 32.00

Optional:
Mit gekochtem Schinken (CH) 11.00
Mit Bündner Rohschinken (CH) 14.00

Schottischer Lachs,
mit weisser Spargel, Blattspinat,
an Sauce Hollandaise* 42.00

Gebratenes Kalbskotelette (CH) auf Morchel-Ragout
mit Parmesan gratinierte Rafzer Spargeln* 46.00

* Wählbar mit Risotto oder neuen Kartoffeln

Wahlweise zum passendem Gericht
gebratene Patagonischen Garnelen 3 Stk. 12.00

A LA CARTE

VORSPEISEN

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

Weisse Spargelsuppe mit Bärlauchöl
und Bündner Rohschinken Crostini 13.00

Marktsalat mit Grissini
und Da Capo Dressing Vorspeise 14.00
Hauptgang 20.00

Blattsalat mit Grissini
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) neue Kartoffeln, Spargeln 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, Spargel-Tomatenragout
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

Spargelravioli im Kräutersud
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 Romanoff mit Vanille- und Erdbeerglacé, frischen Erdbeeren	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		
Epesses 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