



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

«Skagen Toast» Schwedische Crevetten Toast mit Dill, Löjrom Zitrone und Meerrettich	13.00
---	-------

Kartoffel-Lauchsuppe mit Mandelöl und kleine Lammspiesschen (NZ)	13.00
---	-------

HAUPTGÄNGE

Seezungenfilet «Prince Murat» an Jus Meunière mit Artischocken, Tomaten, Jungzwiebeln und Parisienne Kartoffeln	39.00
---	-------

«Saltimbocca alla Romana» an Marsalajus Kalbschnitzel (CH) mit Salbei und Rohschinken (IT) dazu Safran Risotto und Brokkoli	39.00
---	-------

Zitrus Panzerotti mit Salbeibutter, Spargeln und sautierte Morcheln Dazu ein kleiner Rübli Salat mit Orangen	39.00
--	-------

DESSERT

Erdbeeren und Meringue Türmchen mit Vanilleglace und Sablè	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
--	-------

Optional: gebratene Patagonischen Garnelen 3 Stk.	12.00
--	-------

Gekochter 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

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.



DA CAPO

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