



D A C A P O

RESTAURANT. TERRASSE. BAR.

WOCHENMENÜ

vom 11. Juni bis 17. Juni 2018

VORSPEISEN

Carpaccio von zitronenmarinierten Lachs
mit Brunnenkresse, Apfelkapern, Salat-Kräuterkörbchen und Espresso-Senf-Creme
13.00

Aufgeschäumte Süsskartoffel-Curry Suppe
mit marinierter Black Tiger-Crevette und frischem Koriander
13.00

HAUPTGÄNGE

Gebackener Zander in Bierteig
mit hausgemachter Tartar Sauce, Salzkartoffeln, Spinat und geschmortem Fenchel
39.00

In der Pfanne gebratenes Kalbskotelette (CH)
mit frischer Rucola-Butter,
Panzerotti Agrumi und Caponata
39.00

Eierschwämmli-Risotto mit frischen Kräutern
und gehobelten Belper Knollen.
Dazu ein kleiner Gurkensalat mit frischem Dill
39.00

Mit Ursalz gebratenes US-Roastbeef / Kalbshohrücken (CH) vom Wagen
mit Kartoffelgratin, Sommergemüse und Sauce Béarnaise
39.50 / 48.00

DESSERT

Kirsch Clafouti mit Vanilleglace
12.00