



# D A C A P O

RESTAURANT. TERRASSE. BAR.

## WOCHENMENU

<b>3-Gang Wahlmenu</b>	<b>54.00</b>
<b>2-Gang Wahlmenu</b>	<b>48.00</b>
<b>3-Gang Wahlmenu mit 3 dl Wein ab 17:00</b>	<b>65.00</b>

### VORSPEISEN

Knusprige Panko Crevetten  
auf mediterranem Strazzapretisalat,  
Peperonialioli 13.00

Fenchel-Kartoffelsuppe mit Orangenrahm,  
Schwarzen Pfeffer und Chicken Lollipop 13.00

### HAUPTGÄNGE

Gebeiztes Lachsteak vom Grill  
mit Quinoa Salat, Rafzer Honigmelone  
und Honig-Senfsauce 39.00

Gebratenes Rindsentrecôte (CH)  
mit Kräuter-Senfkruste Bordelaisesauce,  
Ratatouille und Pariser Kartoffeln 39.00

Mit Spinat und Ricotta gefülltes Crêpes,  
Sommergemüse, Eierschwämmli und  
Rieslingschaum. Dazu ein kleiner Rucolasalat  
mit Parmesanspäne und Aceto Balsamico 39.00

### DESSERT

Erdbeerparfait mit Honigmelone und Minzpesto 12.00

## SAISONAL

«Klassische Gazpacho Andalus»  
Gekühlte Gemüsesuppe aus Andalusien  
mit gegrilltem Pan de Cristal  
und Jamon Serrano (ES) 13.00

«Vitello Tonnato» (CH)  
dünn geschnittenes Kalbsfleisch  
frisch gebratener Gelbflossenthunfisch  
mit Apfelkapern und Salaten  
Vorspeise 25.00  
Hauptgang 34.00

«Avocat Vinaigrette»  
Ganze Avocado mit Vinaigrette  
mit kanadischem Hummerschwanz 19.00  
+12.50

«Iceberg Wedge Salat»  
Klassischen Amerikanischen Wedgesalat  
mit Eisberg, Granatapfel, Creamy-Dressing  
dazu wahlweise mit  
- hausgemachten krossem Speck  
- Geräucherte Pouletbruststreifen (HU) 25.00  
- Avocado 27.00  
- Eismeer Krevetten

Grilliertes US Entrecôte\* mit Café de Paris  
Zündholzkartoffeln und Blattspinat 46.00

Wienerschnitzel (CH)  
Kalbsschnitzel paniert mit lauwarmem  
Kartoffelsalat und Zitrone 38.00

## A LA CARTE

### VORSPEISEN

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

Marktsalat  
mit Grissini und Da Capo Dressing  
Vorspeise 14.00  
Hauptgang 20.00

Bunter Sommer 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, Sommergemüse 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

Muotathaler Lammkoteletts (CH)  
mit Pistazienkruste an Alpenkräuter-Jus,  
gelbe und grüne Bohnen mit Bohnenkraut,  
warmer Ziegenkäse, Rahm-Polenta 42.00

#### FISCH

Ganze Seezunge vom Grill  
Blattspinat, Petersilien-Kartoffeln  
und Béarnaise Sauce 46.00

Bergeller Forelle nach Müllerin Art  
mit Dillkartoffeln und Blattspinat 39.00

Gebratene Eglifilets «Meunière»  
auf Zitronenrisotto, Tomaten-Oliven-Kapern-Salsa  
und Züri Wyländer Artischocken 39.50

#### PASTA

Ravioli con Asiago e radicchio di Treviso  
Ravioli gefüllt mit Asiago Käse, rotem Chiccorè  
und frischen Eierschwämmli 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 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
Gespritzter 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	98.00

Bisol Crede Brut Jahrgangsprosecco 2017 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

## KAFFEE & TEE

Kaffee, Espresso, hausgeröstet „Il Baretto“	4.90
Teekanne „L' art du thé“	7.50
Latte Macchiato	6.50
Cappuccino	5.70
Doppelter Espresso	5.80
Irish Coffee mit Irish Whiskey	12.50

## OFFENE WEINE

	10cl	75cl
<b>Weissweine &amp; Roséwein</b>		
Epresses L'Emblème, Lavaux AOC, 2016 Etienne & Louis Fonjallaz	9.00	59.00
Le Rosse Pinot Grigio delle Venezie IGT, 2017 Tommasi Viticoltori	7.50	56.00
Grüner Veltliner Kamptaler Terrassen, 2016 Kamptal DAC, Weingut Bründlmayer	8.50	62.00
Chardonnay River Junction, 2016 McManis Family Vineyards	8.00	60.00
Rosa di Luna 2017 Roséwein, V&A Angelo Delea SA Losone, Svizzera	7.50	56.00

### Rotwein Empfehlung

Mas Bugi Priorat DOQ, 2015 Coleccion Privada Candrian	9.50	66.00
--	------	-------

### Rotweine

Marengo Merlot Svizzera IGT, 2016 Angelo Delea	7.50	52.00
Zweigelt Burgenland, 2015 Weingut Heinrich, Bio	8.00	58.00
Ripasso Valpolicella, 2015 Classico Superiore DOC Tommasi Viticoltori	9.50	66.00

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

\*Dieses Fleisch kann mit hormonellen und nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

Preise in CHF inkl. MwSt.