



D A C A P O

RESTAURANT. TERRASSE. BAR.

WOCHENMENU

3-Gang Wahlmenu 54.00
2-Gang Wahlmenu 48.00

VORSPEISEN

Warme Geisskäse mit Maienfelder Waldhonig,
Randen, Wintersalate und Croûtons 13.00

Davoser «Selleri-Birrasuppa»
mit Tannenspeck-Knusper 13.00

HAUPTGÄNGE

Im Ofen gebackener Bachforelle
mit Kräuter-Marroni-Crumble,
Bündner Rieslingsauce, Mangold
und Zitronen-Kartoffelpüree 39.00

Geschmorter Engadiner Kalbshaxe (CH) «Gremolata»
mit Ofengemüse und Safranrisotto 39.00

Pizzocheri «Valtellinesi»
Buchweizennudeln mit Kartoffeln, Wirz, Bergkäse,
Salbei und Knoblauch 39.00

DESSERT

Röteli Parfait
mit eingelegten Kirschen und Vanillesauce 12.00

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 / Kalbshohrücken (CH) Kartoffelgratin, Gemüse und Béarnaise Sauce	Ladies Cut	39.50
	Gentlemens Cut	48.00

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

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

Geschnetzte Kalbsleber (CH)
mit goldbrauner Rösti 39.00

Lammkotelette mit Baumnuss-Kruste (CH)
warmer Ziegenkäse, grüne Bohnen, Tomaten
Provencal Jus und Polenta 41.00

FISCH

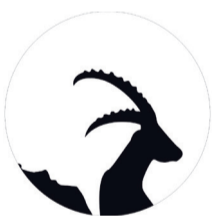
Gratinierte Seezungenfilets „Da Capo“
mit Tomatenwürfel, Jungzwiebeln,
Chardonnay Beurre Blanc und Safran-Taglierini 46.00

Bergeller Forelle nach Müllerin Art
mit Dillkartoffeln und Blattspinat 39.00

Gebratene Eglifilets auf Zitronen-Risotto
mit frischen Kräuterseitlinge und Grüngemüse 39.50

PASTA

Steinpilzravioli im Petersiliensud
mit confierten Tomaten
und gehobelter Belper Knolle 34.00



VIVA LA GRISCHA

Klassischer Bündnerteller (CH)
mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz
Coppa mit eingemachten Essigpilzen 23.00

„Suvretta“ Gerstensuppe
mit gehobeltem Wintertrüffel 13.00

Im Malanser geschmortes Kalbskopfbäggli (NZ)
mit Bramata Polenta und Wurzelgemüse 38.00

Hirschfilet Medaillons (NZ) mit Kirschenkompott
Bündner Röteli Sauce, Rosenkohl
und „Plain in Pigna“ Engadiner Ofenrösti 39.00

Bergforellen Filets mit Meerrettich-Apfel Gersotto,
an Malanser Rotwein Reduktion
und Speckknusperli 37.00

Polenta-Bergkäse Ravioli
mit Bergeller Kastanien-Salbei Butter
dazu sautierter Mangold und Steinpilze 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