



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

Bündner Rohschinken mit Cavaillon-Melone Rafzer Erdbeeren und Basilikum Creme	13.00
--	-------

Erfrischende Jungkarottensuppe mit Kokosmilch, Curry und Koriander, dazu Kaninchen-Satayspiessli	13.00
--	-------

HAUPTGÄNGE

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Tabouleh-Salat, Granatapfel Parisienne Kartoffel und Minz Aioli	39.00
---	-------

Stroganoff von der Schweizer Rindshuft (CH) mit Cognac-Peperoni-Rahmsauce, Eiernudeln und Bohnen	39.00
--	-------

Gemüse-Quinoa mit grilliertem Zucchini, Zitronen-Rucolabutter, dazu einen kleinen Avocado Salat	39.00
---	-------

DESSERT

Cappuccino-Schokoladenschnitte mit frische Beeren	12.00
---	-------

SAISONAL

«Klassische Gazpacho Andaluz» 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

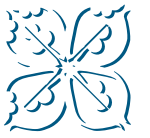
Ganze Seezunge vom Grill Blattspinat, Petersilien-Kartoffeln und Béarnaise Sauce	46.00
--	-------

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
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	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“	4.80
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

OFFENE WEINE

	10cl	75cl
Weissweine & Roséwein		
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.