



D A C A P O

RESTAURANT. TERRASSE. BAR.

WOCHENMENU

3-Gang Wahlmenu	56.00
2-Gang Wahlmenu	49.00
3-Gang Wahlmenu mit 3 dl Wein ab 17:00	65.00

VORSPEISEN

Steinpilz-Eierschwämmli-Terrine (CH) im Tessiner Rohschinken-Mantel, Kräutersalat und milder Terrenni alla Maggia Senf-Vinaigrette 13.50

Mandel-Schaumsuppe mit Ziegen Formaggini-Peperoni Crostini 13.50

HAUPTGÄNGE

Gebratene Tessiner Forellenfilets an «Salsa Ollandaise» mit Tomaten und Basilikum, dazu Mangold und Jungkartoffeln 39.50

Kalbsmedaillons mit Marronikruste (CH) an Marsalasaucе, geschmorter Stangensellerie und Gnocchi alla Romana 39.50

Orecchiette mit schwarzen Oliven, Magadino-Grillgemüse und Rucolaschaum, dazu ein kleiner Tomaten-Mozzarella-Salat 39.50

DESSERT

Süsse Brottorte mit Grappa-Rahm Gelati 12.00

SAISONAL



Grotto Teller mit Castelli di Bellinzona Salami, Salametti (CH), Alp Piora Prosciutto, Coppa, Lardo und Tessiner Bergkäse 18.50/29.50

Steinpilz-Marroni-Suppe mit gerösteten Valle Maggia Bauernbrot 12.00

Osso Bucco In Merlot geschmorte Kalbshaxe (CH) mit Wurzelgemüse, Tessiner Polenta und kleinen Ofentomaten 42.00

Gebratene Perlhuhnbrust „Ascona“ (CH) mit Cantuccini-Kruste an Traubensauce, Butternuss Kürbisriotto und Rustico-Gemüse 39.00

Gebratenes Lago-Zanderfilet mit Zucchini, Tomaten, Eierschwämmli, Rosmarin Bratkartoffel und Kerner Schaum 42.00

Hausgemachte Tagliatelle mit Brokkoli, Datterine-Tomaten, Ziegenkäse Formaggini und gerösteten Pinienkernen 36.00

A LA CARTE

VORSPEISEN

Raffiniertes Prime Rindstatar (CH) mit Schwyzer Single Malt Whisky und Wurzelbrot	Vorspeise	25.00
	Hauptgang	37.50

Marktsalat mit Grissini und Da Capo Dressing Vorspeise 15.50 Hauptgang 21.00

Bunter Sommer Blattsalat mit Grissini und Da Capo Dressing Vorspeise 14.50 Hauptgang 21.00

Nach Hausrezept geräucherter Lachs mit Apfel-Meerrettich und Toast Vorspeise 22.00 Hauptgang 29.50

VOM WAGEN

Mit Ursalz gebratenes Roastbeef* (US) / Kalbshohrücken (CH) neue Kartoffeln, Sommergemüse und Béarnaise Sauce	ca. 130 gr	41.50
	ca. 200 gr	49.00

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

Züri-Geschnetzeltes (CH) Zarte Kalbfleischstreifen in frischer Champignon-rahmsauce mit goldbrauner Kartoffelrösti 47.00

Geschnetzelte Kalbsleber (CH) mit goldbrauner Rösti 39.50

Lammkoteletts* (AUS) mit Pistazienkruste an Alpenkräuter-Jus, gelbe und grüne Bohnen mit Bohnenkraut, warmer Ziegenkäse, Rahm-Polenta 43.00

FISCH

Ganze Seezunge vom Grill Blattspinat, Petersilien-Kartoffeln und Béarnaise Sauce 46.50

Bergeller Forelle nach Müllerin Art mit Dillkartoffeln und Blattspinat 39.00

Gebratene Eglifilets «Meunière» auf Zitronenrisotto, Tomaten-Oliven-Kapern-Salsa und Züri Wyländer Artischocken 41.50

PASTA

Ravioli con Asiago e radicchio di Treviso Ravioli gefüllt mit Asiago Käse, rotem Chiccorè und frischen Eierschwämmli 34.50



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	16.00
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“	4.90
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
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.