



DA CAPO

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

Lachs-Rillettes mit Avocado,
Tomaten und Bagelchips 13.50

Klare Rinderkraftbrühe (CH)
mit Kürbis-Kräuterroulade und alten Sherry 13.50

HAUPTGÄNGE

Heillbuttfilet mit Eismeercrevetten,
Salzkartoffel, Bouillongemüse
und frischem Meerrettich 39.50

Medaillons von Napf-Schweinefilet (CH)
mit Olivenkruste an Choronsauce, Mandelkroketten
und sautierten schweizer Bohnen 39.50

Hausgemachte Tessiner Käse-Spinat Nocken «Malfatti»
überbacken mit Parmesansauce,
dazu einen kleinen Blattsalat mit Kernen 39.50

DESSERT

Birnen Schmand Tart mit Baumnussglace 12.00

SAISONAL

Tagliata vom Hirsch (NZ)
Gebratenen Hirschrücken-Streifen
mit Herbstsalat, Eierschwämmli
und Himbeer-Baumnuss Dressing 22.00

Sämige Polentacrèmesuppe
mit gebratener Wachtelbrust (F)
und Preiselbeerbrioche 13.50

Lauwarmer Beluga Linsensalat
mit pochiertem Freilandei
und weisser Trüffelschaum 19.00

Wildschwein Kotelett in Rosmarin gebraten (CH)
mit Rotwein-Zimt-Zwetschgen, Honig Jus
Rosenkohl und Eierschwämmli Risotto 38.00

In Rotwein marinierter Rehpfeffer (NZ)
mit Champignons, Perlzwiebeln und Speck
dazu hausgemachte Spätzli,
Rotkraut und Preiselbeeren 39.50

„Rehschnitzel Mirza“ (NZ)
mit Spätzli, Rotkraut, gefüllte Äpfel,
Preiselbeeren und Wildrahmsauce 45.00

A LA CARTE

VORSPEISEN

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

Rafzer Butternuss-Kürbissuppe
mit Amaretti, Serranoschinken und Crostini 13.00

Marktsalat
mit Grissini und Da Capo Dressing Vorspeise 15.50
Hauptgang 21.00

Nüsslisalat mit Croûtons,
Ei 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) Kartoffelgratin, Gemüse 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 Baumnuss-Kruste
warmer Ziegenkäse, Bohnen-Tomaten Ragout
Provencal Jus und Polenta 43.00

FISCH

Gratinierte Seezungenfilets „Da Capo“
mit Tomatenwürfel, Jungzwiebeln,
Chardonnay Beurre Blanc und Safran-Taglierini 46.50

Bergeller Forelle nach Müllerin Art
mit Dillkartoffeln und Blattspinat 39.00

Gebratene Eglifilets
auf Zitronenrisotto, frische Eierschwämmli
und Grüngemüse 41.50

PASTA

Steinpilzravioli im Petersiliensud
mit confierten Tomaten
und gehobelter Belper Knolle 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 Nesselrode mit Vanille-Glacé und Meringues	13.50
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.