



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

Gratinierter Chèvre Zucchetti-Carpaccio, Pancetta und Honig-Trüffel Vinaigrette	13.50
Petersilienwurzelsuppe Basler-Läckerli-Croûtons	13.50

HAUPTGÄNGE

Lachsfilet mit Mandel-Haselnuss-Picada Zitronenrisotto und Cima di rapa	39.50
Gebratene Martini-Gänsebrust (CH) Speckknödel, Rotkraut, Glasierter-Maroni Schmorapfel mit Zimt	39.50

Überbackene Kürbis-Pfannkuchen mit Eierschwämmli-Ragout und Gemüse, dazu ein kleiner Rüeblisalat mit Orangen	39.50
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

DESSERT

Warmer Zwetschgen Streusel mit hausgemachter Zimtglace	12.00
-----------------------------------------------------------	-------

SAISONAL

Tagliata vom Hirsch (NZ) Gebratenen Hirschrücken-Streifen mit Herbtsalat, 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 Hauptgang	25.00 37.50
-----------------------------------------------------------------------------------------	------------------------	----------------

Rafzer Butternuss-Kürbissuppe mit Amaretti, Serranoschinken und Crostini	13.00
-----------------------------------------------------------------------------	-------

Marktsalat mit Grissini und Da Capo Dressing	Vorspeise Hauptgang	15.50 21.00
-------------------------------------------------	------------------------	----------------

Nüsslisalat mit Croûtons, Ei und Da Capo-Dressing	Vorspeise Hauptgang	14.50 21.00
------------------------------------------------------	------------------------	----------------

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

VOM WAGEN

Mit Ursalz gebratenes Roastbeef* (US) / Kalbshohrücken (CH) Kartoffelgratin, Gemüse und Béarnaise Sauce	ca. 130 gr ca. 200 gr	41.50 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.