



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

Gebackene Pouletbruststreifen (CH) im Sesammantel auf Zuckerhutsalat, Kürbis-Mandarinen-Dressig	13.50
Safran-Rieslingsuppe mit Spitzmorcheln Oberländer-Käse-Cracker	13.50

HAUPTGÄNGE

Gebratene Wolfsbarschfilet auf Randenrisotto mit Feta-Baumnuss-Gremolata Ofen-Honig-Gemüse	39.50
Siedfleisch vom Rind (CH) mit Marktbein Meerrettich-Buttersauce, Birnen Kartoffelstampf Bouillon-Gemüse	39.50
Käse-Spätzli mit Röstzwiebeln, Gemüse und hausgemachten Apfelmus Dazu ein kleiner Rüeblisalat mit Orangen	39.50

DESSERT

Mandarinen Tart mit Kardamon Sauce und Blutorangen Glacé	12.00
---	-------

SAISONAL

Lauwarmer Beluga Linsensalat, pochiertes Freilandei und weisser Trüffelschaum	19.00
Optional mit gebratene Entenleber 50gr. (F)	28.00
Aquarello Safran Risotto mit Kanadischem Hummer, Grüner Spargel und Hummerschaum	Klein 26.00 Gross 34.00
Fenchel-Cappuccino Marinierter Schottischer Lachs, Orangenöl und Schwarze Pfeffer	14.50
Gebratenes Filet vom Heilbutt mit Zitronen Hollandaise, Petersilienkartoffeln und Blattspinat	44.00
Saftiges Schweizer Kalbsteak, Morchel Rahmsauce, Taglerini und glasiertes Wintergemüse	49.00
Chateaubriand ab 2 Pers. Doppeltes Australisches Rindsfilet Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüseauswahl	58.00

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 15.50 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.