



# D A C A P O

RESTAURANT. TERRASSE. BAR.

## WOCHENMENU

<b>3-Gang Wahlmenu</b>	<b>56.00</b>
<b>2-Gang Wahlmenu</b>	<b>49.00</b>
<b>3-Gang Wahlmenu mit 3 dl Wein ab 17:00</b>	<b>65.00</b>

### VORSPEISEN

Warmer Ziegenkäse mit Bündner Salzis (CH)  
auf Randen, Baumnuss- Honig Emulsion 13.50

Bergkäse Suppe mit gebratener Entenleber (HUN)  
und Schweizer Dörrnen Croutons 13.50

### HAUPTGÄNGE

Gebratenes Felchenfilets an Bergeller  
Kastanienbutter, Kartoffelstampf und  
sautierter Blattspinat 39.50

Rinds Entrecôte (US) mit Alpenkräuter-Senfkruste  
Maienfelder Rotweinsauce, Gersten-Pilzrisotto,  
Rustikales Wurzelgemüse 39.50

Pizokel Pfanne mit Zwiebeln, Wirsing und Gemüse  
dazu einen kleiner Sellerie-Apfelsalat 39.50

### DESSERT

Hausgenmachte Bündner Nusstorte  
mit Schokoladen Glacé 12.00



## VIVA LA GRISCHA

Klassischer Bündnerteller mit Bündnerfleisch (CH),  
Rohschinken (CH), Salsiz, Coppa (IT)  
mit eingemachten Essig-Pilzen 23.00

„Suvretta“ Gerstensuppe mit  
gehobeltem Wintertrüffel 13.00

Im Malanser geschmortes Kalbskopfbäggli,  
Bramata Polenta und  
rustikales Wurzelgemüse 38.00

Hirschfilet (NZL) Medaillons, Kirschenkompott,  
Bündner Röteli Sauce, „Plain in Pigna“  
Engadiner Ofenröschi und Rosenkohl 39.00

Bergforellen Filets, Meerrettich-Apfel Gersten  
Risotto, Maienfelder Rotwein Reduktion  
und Speckknusperli 37.00

Polenta-Bergkäse Ravioli mit Bergeller  
Kastanien-Salbei Butter, sautierter Mangold  
und Steinpilzen 34.00

Bündner Röteli Parfait  
mit Beerenkompott und Totenbeinli 13.00

## 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 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 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
Gespritzter 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
<b>Weissweine &amp; Roséwein</b>		
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.