



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

Mit Frischziegenkäse gefüllte Bündnerfleisch Röllchen und Wintersalate an Ahornsirup-Sherry-Dressing 13.50

Alpenkräuter Cappuccino mit Mangoldsalsiz Kröpfli 13.50

HAUPTGÄNGE

Pochiertes Saiblingsfilet Chardonnay-Beurre Blanc dazu orangen marinierter Fenchel mit Kartoffelstock und Bergkräutern 39.50

Saltimbocca vom Kalb (CH) mit Bündner Rohschinken dazu Marsalajus, Safranrisotto und Capuns 39.50

Bündner Äplermagronen mit Apfelmus dazu ein kleiner Nüsslisalat 39.50

DESSERT

Rötelparfait mit eingelegten Kirschen und Vanillesauce 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 25.00 Hauptgang 37.50
---	------------------------------------

Safran-Riesling Rahmsüpli, Spitzmorcheln und Goldinger Käsecracker 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 Champignonrahmsauce mit goldbrauner Kartoffelrösti 47.00

Geschnetzelte Kalbsleber (CH) mit goldbrauner Rösti 39.50

Lammkoteletten* (AUS) Mascarpone-Polenta Küchlein, Bohnen, Sellerie, Chorizo, Marsala Reduktion 43.00

FISCH

Seezungenfilets „Prince Murat“ mit Artischocken, Tomaten, Kartoffeln, Blattspinat und brauner Butter 46.50

Bergeller Forelle nach Müllerin Art mit Dillkartoffeln und Blattspinat 39.00

Gebratene Eglifilets auf Zitronenrisotto, frische Pioppini Pilze 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
Hausgemachte Bündner Nusstorte mit Schokoladen Glace	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
Hahnenwasser	à discrétion	3.50

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.