



# 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

Salat von grünen Spargeln mit Iberico Schinken (ESP), Avocadotatar und pochiertem Ei	13.50
--	-------

Pastinakensuppe mit Kräuteröl und gebratener Wachtelbrust (F)	13.50
---	-------

### HAUPTGÄNGE

Meerbrassenfilet mit Olivenkruste auf Peperonata, Safranschaum und Limonen-Basilikum-Pilawreis	39.50
--	-------

Doppeltes Entrecôte (USA) grilliert mit Rotwein-Schalotten-Butter, Kräutertomate und Ofenrösti	39.50
--	-------

Schafkäseravioli mit Baumnüssen, Bärlauch und gebratenen Austernpilzen dazu einen Blattsalat mit Sprossen	39.50
---	-------

### DESSERT

Ricotta Tart mit Cassisfeigen und Rosmaringlace	12.00
---	-------

## SAISONAL

„Skagen Toast“ Schwedischer Krevettensalat mit Löjrom Meerrettich dazu	Vorspeise	19.00
Sauerrahm Dill und Toast	Hauptgang	27.00

Aquarello-Risotto, mit Zürcher Rauchwurst, Wirzing und Dörrbirnen und alter Sbrinz	38.00
--	-------

„Moules Marinières“ Miesmuscheln im Weissweinsud	Vorspeise	25.00
mit Gemüsestreifen und Baguette	Hauptgang	39.00

Rindsflanksteak (CH) „Cafe de Paris“ mit Bistro-Ofengemüse und Pommes Allumettes	38.00
--	-------

Im Malanser geschmortes Kalbskopfbäggli (IT) mit Bramata Polenta und rustikales Wurzelgemüse	40.00
--	-------

## 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	Vorspeise	15.50
mit Grissini und Da Capo Dressing	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	ca. 130 gr	41.50
und Béarnaise Sauce	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
Vanilla Berries mit Vanille-Glacé und heissen Beeren	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
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

<b>Weissweine &amp; Roséwein</b>	10cl	75cl
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.