



# 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

Caesar-Frühlingsalat mit Pochiertem Ei  
Wachtelbrust (F) und Parmesan-Croûtons 13.50

Karotten-Orangensuppe  
mit Vanille-Schaum und Pilz Crostini 13.50

### HAUPTGÄNGE

Schottisches Lachsfilet mit Mandelkruste  
an Sauce Hollandaise mit neuen Dillkartoffeln und  
Rafzer Spargeln 39.50

Mit Kräutern gebratenes Kalbssteak (CH)  
an Cognacsauce mit Frühlingsgemüse  
und Spinat-Taglierini 39.50

Safranrisotto «Primavera»  
mit grünen Spargelspitzen, Erbsen, Morcheln und  
konfierten Tomaten 39.50

### DESSERT

Nutella Tart mit Vanillesauce und Walnuss Glace 12.00

## SAISONAL

Rosa gebratener Lammrücken (NZL)  
auf Tomaten-Spargel Salat mit Bärlauch Vinaigrette  
Vorspeise 26.00

Risotto „Asparagi“  
Risotto mit gebratenen Rafzer Spargeln  
an Ramati-Tomaten Salsa 38.00

Frisch gekochte weisse Spargeln  
aus dem Rafzerfeld  
Vorspeise 24.50  
Hauptgang 33.50

### Saucenwahl:

Hollandaise, Eier-Schnittlauchsauce, braune Butter  
mit gekochtem Schinken (CH) 100gr. 12.00  
mit Bündner Rohschinken (CH) 100gr. 15.00

Mit frischen Kräutern im Ofen gebratenes Züri Ober-  
länder Gitzi (CH), dazu kleine neue Kartoffeln  
und Rafzer Spargeln 43.00

Gebratenes Kalbskotelette (CH) auf Morchel-Ragout  
mit Parmesan gratinierte Rafzer Spargeln „Milanese“  
und Safran Risotto 48.00

## A LA CARTE

### VORSPEISEN

Raffiniertes Prime Rindstatar (CH) mit Schwyzer Single Malt Whisky und Wurzelbrot	Vorspeise 25.00 Hauptgang 37.50
---	------------------------------------

Weisse Spargelsuppe mit Bärlauchöl  
und Bündner Rohschinken Crostini 13.00

Marktsalat  
mit Grissini und Da Capo Dressing  
Vorspeise 15.50  
Hauptgang 21.00

Blattsalate mit Grissini  
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) Neue Kartoffeln, Spargeln 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

Lammkoteletten\* (AUS)  
mit Pistazien-Minze Kruste, Primavera Gemüse  
Rüebli Püree und Raviolotti al Pecorino 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

Spargelravioli im Kräutersud  
mit konfierten 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, refresh	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, 2017 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, 2017 Angelo Delea	7.50	52.00
Zweigelt Burgenland, 2016 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.