



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

Lammcarpaccio (NZ)
mit Extra Virgin Olivenöl, Maggia Pfeffer, Spargelsalat
und Erbsen-Minze Salsa 13.50

Kartoffel-Lauch Suppe mit Vanilleschaum, Croutons
und mild geräuchertem Lachsspiesschen 13.50

HAUPTGÄNGE

Zanderfilet mit Mandel-Kräuterkruste
Auberginen-Zucchetti-Ragout, Zitronen-Buttersauce
und Couscous-Pilaw 39.50

Entlebucher Schweinsfilet (CH) vom Grill
Choronsauce, Spargelgemüse, getrocknete Tomaten
und kleinen Rosmarin-Kartoffeln 39.50

Weisser Rafzer Spargel mit Parmesanflocken gratiniert
und einem Spiegelei
serviert mit einem kleinen Marktsalat 39.50

DESSERT

Rhabarber Trifle mit Erdbeersalat
und Sauerrahmglacé 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

Schottisches Lachs Filet mit Mandelkruste
Sauce Hollandaise, Weisser Spargel vom Rafzer Feld
und neue Kartoffeln 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 Schweizer Single Malt Whisky und Wurzelbrot	Vorspeise 25.00 Hauptgang 37.50
--	------------------------------------

Weisse Spargelsuppe mit Bärlauchöl
und Bündner Rohschinken Crostini 13.00

Marktsalat Vorspeise 15.50
mit Grissini und Da Capo Dressing Hauptgang 21.00

Blattsalate mit Grissini Vorspeise 15.50
und Da Capo-Dressing 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 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 Romanoff mit Vanille- und Erdbeerglacé, frische Erdbeeren	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

Weissweine & Roséwein	10cl	75cl
Epeses 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.