



DA CAPO

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

Catalognasalat mit Tomaten, Burrata Käse und Culatello (IT) mit Oliven-Balsamico Emulsion 13.50

Frische Spinatsuppe mit pochiertem Ei und gerösteten Baumüssen 13.50

HAUPTGÄNGE

Gebratenes Forellenfilet
Rauchmandel Streusel, Zitronen Risotto und Artischocken-Spargelgemüse 39.50

Kalbsragout (CH) mit Austernpilze
Kartoffelstampf und glasierten Kefen 39.50

«Frittata di Asparagi»
Italienische Spargel-Eierkuchen mit Parmesan 39.50

DESSERT

Marinierter Erdbeersalat
mit Meringue und Limetten Sorbet 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, Weissler 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
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 confierten Tomaten
und gehobelter Belper Knolle 34.50