



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

Leicht geräuchertes Thunfischtatar mit Koriander marinierte Riesenkrevette Karotten-Vanille Schaum	13.50
--	-------

Kalte Topinambur Suppe mit gratiniertem Ziegenkäse und Pancetta Knusper (CH)	13.50
--	-------

HAUPTGÄNGE

Auf der Haut gebratenes Zander Filet auf Couscous, Thymianschaum und Tomaten-Zucchini Gemüse	39.50
--	-------

Rosa gebratenes Pfeffersteak vom US Rindsentrecôte Cognac-Pfeffersauce, Strohkartoffeln und sautierte grüne Bohnen	39.50
--	-------

Aquarella Risotto mit frischen Eierschwämmli, Spargel, konfierten Tomaten und altem Sbrinz Dazu ein Rucola Salat mit Baumnüssen	39.50
---	-------

DESSERT

Passionsfrucht-Wasabischnitte mit Mango Passionsfrucht 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-Schnittlauchsauc, braune Butter mit gekochtem Schinken (CH) 100gr.	12.00
mit Bündner Rohschinken (CH) 100gr.	15.00

Schottisches Lachs Filet mit Mandelkruste Sauce Hollandaise, Weisses 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 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
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.