



# 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

Steinpilz-Eierschwämmli-Terrine (CH)  
im Tessiner Rohschinken-Mantel,  
Kräutersalat und milder Terren  
alla Maggia Senf-Vinaigrette 13.50

Mandel-Schaumsuppe  
mit Ziegen Formaggini-Peperoni Crostini 13.50

### HAUPTGÄNGE

Gebratene Tessiner Forellenfilets  
an «Salsa Ollandaise» mit Tomaten und Basilikum,  
dazu Mangold und Jungkartoffeln 39.50

Kalbsmedaillons mit Marronikruste (CH)  
an Marsalasauce, geschmorter Stangensellerie  
und Gnocchi alla Romana 39.50

Orecchiette mit schwarzen Oliven,  
Magadino-Grillgemüse und Rucolaschaum,  
dazu ein kleiner Tomaten-Mozzarella-Salat 39.50

### DESSERT

«Torta di Pane»  
Süsse Brottorte mit Grappa-Rahm Gelato 12.00

## SAISONAL



Grotto Teller mit Castelli di Bellinzona Salami,  
Salametti (CH), Alp Piora Prosciutto,  
Coppa, Lardo und Tessiner Bergkäse 18.50/29.50

Steinpilz-Marroni-Suppe  
mit gerösteten Valle Maggia Bauernbrot 12.00

Ossobuco  
In Merlot geschmorte Kalbshaxe (CH)  
mit Wurzelgemüse, Tessiner Polenta  
und kleinen Ofentomaten 42.00

Gebratene Perlhuhnbrust „Ascona“ (CH)  
mit Cantuccini-Kruste an einer Traubensauce,  
Butternuss Kürbisrisotto und Rustico-Gemüse 39.00

Gebratenes Lago-Zanderfilet mit Zucchini,  
Tomaten, Eierschwämmli, Rosmarin Bratkartoffeln  
und Kernerschaum 42.00

Hausgemachte Tagliatelle mit Brokkoli,  
Datterini-Tomaten, Ziegenkäse Formaggini  
und gerösteten Pinienkernen 36.00

## A LA CARTE

### VORSPEISEN

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

Marktsalat  
mit Grissini und Da Capo Dressing Vorspeise 15.50  
Hauptgang 21.00

Bunter Sommer Blattsalat 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, Sommer Gemüse und Béarnaise Sauce	ca. 130 gr ca. 200 gr	41.50 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, Sommergemüse  
Rüebli Püree und Raviolotti al Pecorino 43.00

#### FISCH

Ganze Seezunge vom Grill  
Blattspinat, Petersiljen Kartoffeln  
Bearnaisesauce 46.50

Bergeller Forelle nach Müllerin Art  
mit Dillkartoffeln und Blattspinat 39.00

Gebratene Eglifilets  
auf Zitronenrisotto, frischen Eierschwämmli  
und Grüngemüse 41.50

#### PASTA

„Ravioloni con Asiago e radicchio di Treviso“  
Ravioli gefüllt mit Asiago Käse und Rotem Chicoree  
Dazu frische Eierschwämmli 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

<b>Weissweine &amp; Roséwein</b>	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.