

Capol's

BISTRONOMIE & VIN_UTHEQUE



PREMIERS – Starters

SAISONALER BLATTSALAT MIT BIRNEN, GRANATAPFEL, NÜSSEN UND HAUSDRESSING 

Seasonal leaf salad with pears, pomegranate, nuts and house dressing

15

SCHWEIZER RINDSTATAR VON HAND GESCHNITTEN MIT GERÖSTETEM BAGUETTE

Swiss hand-cut beef tartar with toasted baguette

80gr. 27 / 160gr. 39

CAESAR-SALAT MIT CROÛTONS, PARMESAN UND NORI-DRESSING 

Caesar salad with croutons, Parmesan and nori dressing

17

TUNA-TATAR MIT AVOCADO, PONZU UND SPROSSEN

Tuna tartare with avocado, ponzu and sprouts

26

FRISCHE ENTENLEBER MIT KAKAO-JUS UND RAVIOLI MIT GESCHMORTER RINDSBACKE

fresh duck liver with cacao jus and ravioli with braised beef cheek

32

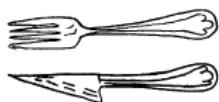
RIESLING SELLERIE SUPPE MIT KRÄUTERÖL 

Riesling celery soup with herb oil

14

BÜNDNER GERSTENSUPPE MIT FRISCHEN KRÄUTERN

Traditional Grisons barley soup with fresh herbs



PLATS PRINCIPAUX – Main courses

TRÜFFEL-TAGLIOLINI MIT RINDSFILETSTREIFEN UND PARMESAN

Truffle tagliolini with beef fillet strips and parmesan cheese

49

RINDSFILET STEAK 200G MIT GEMÜSE UND POMMES FRITES

Beef fillet steak, 200g, with vegetables and French fries

62

WOLFSBARSCHFILET AUF RAHMSAUERKRAUT UND RÖSTKARTOFFELN

Roasted sea bass fillet on creamy sauerkraut and roasted potatoes

48

CHEF'S FISCHSUPPE MIT CHILI, FENCHEL, TOMATE, SAFRAN UND BAGUETTE

Chef's fish soup with chilli, fennel, tomato, saffron and baguette

41 / 65

KALBSTEAK 200g MIT CAFÉ DE PARIS, GEMÜSE UND POMMES FRITES

Veal steak 200g with café de Paris, vegetables and French fries

59

SPINAT RISOTTO MIT OFENGEMÜSE UND PARMESAN 🌱

Spinach risotto with roasted vegetables and Parmesan

34



LE FROMAGE – Cheese

KÄSE, WIE MAN IHN LIEBT – MIT CHUTNEY, GELEE UND BROT 

Cheese as you love it – with chutney, jelly and bread

15 – 25



DESSERTS – Sweets

SCHOKOLADENMOUSSE MIT SAUERRAHM GLACE 

Chocolate mousse with Sour cream ice cream

15

CRÈME CATALANE 

Catalan custard with caramelized sugar

14

HAUSGEMACHTES GLACE / Homemade ice cream 

SAUERRAHM – Sour cream

VANILLE – Vanilla

ZITRONE – Lemon

MANGO – Mango

5.50



Vegetarisch 

Alle Preisangaben in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeitenden. Besten Dank.