

Capol's

BISTRONOMIE & VINOTHEQUE



PREMIERS – Starters

SAISONALER BLATTSALAT MIT GEMÜSE, KERNEN UND HAUSDRESSING 🌱

Seasonal leaf salad with vegetables, seeds and house dressing

Mini 11 / 15

CAESAR SALAD MIT CROÛTONS, PARMESAN UND NORI-DRESSING 🌱

Caesar salad with croutons, Parmesan and nori dressing

17

ROTER THUNFISCH, CREVETTEN UND MANGO MIT PONZU UND SPROSSEN

Tuna, shrimps and mango with Ponzu and sprouts

25

VON HAND GESCHNITTES KALBSTATAR MIT OLIVENÖL, BASILIKUM UND LIMETTE

Hand-cut veal tartare with olive oil, basil and lime

26

SOMMERLICHE SALAT-BOWL MIT GEHOBELTEM GEMÜSE, EDAMAME, LINSEN UND FETA

Summer salad bowl with shaved vegetables, edamame, lentils and feta

18

MIT TUNA / with tuna + 9

MIT TOFU / with tofu + 6

JUNGERBSEN-CREMESUPPE MIT PFEFFERMINZÖL 🌱

Creamy young pea soup with mint oil

14

BÜNDNER GERSTENSUPPE MIT FRISCHEN KRÄUTERN

Traditional barley soup from Grisons with fresh herbs

15



PLATS PRINCIPAUX – Main courses

HAUSGEMACHTE CAPUNS IN RAHMBOUILLON, ZWIEBELN UND BÜNDNERFLEISCH

Homemade Capuns in a creamy broth with onions and air-dried beef from Grisons

29

TAGLIOLINI MIT KALBSBOLOGNESE UND PARMESAN

Tagliolini with veal Bolognese and Parmesan

27 / 35

WOLFSBARSCHFILET MIT TOMATEN-LINSEN, MILDEM CURRY UND RÖSTKARTOFFELN

Sea bass fillet with tomato lentils, mild curry and roasted potatoes

45

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

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

59

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

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

41 / 65


CAPOL`S LINSENDAL MIT KOKOS, TOFU, KORIANDER UND FLADENBROT

Capol's lentil Dal with coconut, tofu, coriander and Naan bread

32



LE FROMAGE – Cheese

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

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

15 - 25




DESSERTS – Sweets

SCHOKOLADENMOUSSE MIT ERDBEEREN UND SAUERRAHM-GLACE 


Chocolate mousse with strawberries and sour cream ice cream

16

POCHIERTE PFIRSICHE MIT ZITRONESORBET UND GRANOLA 

Poached peaches with lemon sorbet and granola

14

HAUSGEMACHTE GLACE / Homemade ice cream 

SAUERRAHM – Sour cream

VANILLE – Vanilla

ZITRONE – Lemon

MANGO – Mango

ERDBEEREN – Strawberry

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.