

Capol's BISTRONOMIE & VIN_UTHEQUE



PREMIERS – Starters

SAISONALER BLATTSALAT MIT BIRNEN, GRANATAPFEL, NÜSSEN UND HAUSDRESSING 

Seasonal leaf salad with pears, pomegranate, nuts and home made dressing

15

SCHWEIZER RINDSTATAR VON HAND GESCHNITTEN MIT GERÖSTETEM BAGUETTE

Swiss hand-cut beef tartar with toasted baguette

80g 27 / 160g 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

KINGFISCH-CEVICHE MIT APFEL UND SELLERIE

Kingfish ceviche with apple and celery

27

CURRY-KOKOS-SÜPPCHEN MIT KRÄUTERÖL 

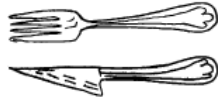
Curry coconut milk soup with herb Oil

14

BÜNDNER GERSTENSUPPE MIT FRISCHEN KRÄUTERN

Traditional Grisons barley soup with fresh herbs

14



PLATS PRINCIPAUX – Main courses

TRÜFFEL-TAGLIOLINI MIT RINDERFILETSTREIFEN UND PARMESAN

Truffle tagliolini with beef fillet strips and Parmesan

49

RINDERFILETSTEAK 200G MIT GEMÜSE UND POMMES FRITES

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

62

STEINBUTTFILET AN BEURRE-BLANC-SAUCE MIT MARKBEIN RAVIOLI UND BROCCOLI

Turbot fillet in beurre blanc sauce with bone marrow ravioli and broccoli

58

WOLFSBARSCHFILET AUF RAHMSAUERKRAUT UND RÖSTKARTOFFELN

Roasted sea bass fillet with 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

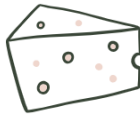
Veal steak 200g with café de Paris, vegetables and French fries

59

CARNAROLI RISOTTO MIT PILZEN, SPINAT UND PARMESAN

Carnaroli risotto with mushrooms, spinach 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 HIMBEERSORBET 

Chocolate mousse with raspberry sorbet

15

CRÈME CATALANE 

Catalan custard with caramelized sugar

15

HAUSGEMACHTES GLACE / Homemade ice cream 

SAUERRAHM – Sour cream

VANILLE – Vanilla

HIMBEERE – Raspberry

ZITRONE – Lemon

5.50

