

CAPOL'S BAR

JUGENDSCHUTZBESTIMMUNGEN

Die Capol's BAR geht mit gutem Beispiel voran und schützt die Jugend, indem jeglicher Alkohol erst ab 18 Jahren ausgeschenkt wird.

Das Serviceteam darf einen Ausweis verlangen.

Capol's
BISTRONOMIE
& VINYTHEQUE

LUNCH & DINNER

Im Capol's treffen neuartige
Gaumenfreuden auf eine
unbeschwerte Atmosphäre.

Unter dem Motto „Bistronomie“
setzen wir auf einen Mix aus
trendigen Gerichten und
hochwertiger Kochkunst.

www.capols.ch

ANLÄSSE

Feier deinen privaten Anlass oder
dein Firmenfest im Capol's.
Unsere individuellen Bereiche
eignen sich perfekt für
verschiedenste Feiern.

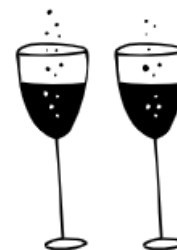
CHAMPAGNER per

	10cl	75cl
Champagner Brut AOC	15	
Schaumwein	12	
Prosecco Dry Paladin DOC	9.50	56

WEIN

	10cl
Weiss- & Roséwein nach Angebot	9-14
Rotwein nach Angebot	10-16

Für eine grössere Weinauswahl stellen wir
dir gerne unsere umfangreiche Weinkarte zur
Verfügung.



COCKTAILS CLASSIC

Espresso Martini	17
Vodka Kahlúa Espresso	
Moscow Mule	17
Wodka Ginger Beer Lime	
Margarita	17
Tequila Cointreau Lime	
Negroni	17
Gin Campari Vermouth Soda	
Boulevardier	18
Bourbon Campari Vermouth	
Old Fashioned	18
Bourbon Zucker Angostura Orange	
Amaretto Sour	15
Amaretto Zitronensaft Zucker	

PREMIUM COCKTAILS CAPOL'S

Champagne Capol's Royale	19
Chambord Champagne Brut	
Swiss Alpine Sazerac	19
Swiss Whisky Peychaud's Bitter Absinthe	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Mango Spritz	17
Mango Lime Zero'si Sparkling Dry	
Lime & Lemon	17
Zitronensaft Lime Italian Bitter Soda	

SPRITZ & LIGHT APERITIFS

Mango Spritz (Carla's Signature Cocktail)	18
Aperol Spritz	13
Campari Spritz	13
Negroni Sbagliato	14
Weisswein Spritz Sauer	12



BIER

Calanda Edelbräu	5.2%	33cl	5.80
Bernina Bügel Lager	4.9%	33cl	6.50
Moretti L'Autentica	4.6%	33cl	5.80
Moretti 0.0	0.0%	33cl	5.80

HEISSGETRÄNKE

Espresso Ristretto	5
Café Crème	5

KALTGETRÄNKE

Passugger Allegra	47cl	7
Coca Cola Cola Zero	33cl	6
Möhl Apfel Shorley	33cl	6
Swiss Tonic Swiss Mountain	20cl	6
Staibock Gazosa Grapefruit	33cl	7
Bitter Lemon Swiss Mountain	20cl	6
Ginger Ale Swiss Mountain	20cl	6
Ginger Beer Swiss Mountain	20cl	6
Orangensaft Michel	20cl	6.50
El Toni Mate Red Bull	33cl	6

APERITIF & BITTER

Martini Bianco	15%	4cl	9
Campari	25%	4cl	9
Cynar	16.5%	4cl	9
Averna	29%	4cl	9
Ramazzotti	30%	4cl	9
Fernet Branca	39%	4cl	9
Braulio	21%	4cl	9
Appenzeller	29%	4cl	9
Jägermeister	35%	4cl	9

LIKÖR

Amaretto	28%	4cl	9
Cointreau	40%	4cl	9
Grand Marnier	40%	4cl	9
Bailey`s	17%	4cl	9

TEQUILA

Not a Celebrity Tequila	40%	4cl	11
Don Julio Reposado	28%	4cl	12

VODKA

Absolut	40%	4cl	11
Grey Goose	40%	4cl	13
Poetry Pure Vodka	40%	4cl	16

GIN

Tanqueray London Dry	43.1%	4cl	10
Breil Pur Swiss London Dry	45%	4cl	14
Studer Swiss Highland Dry Gin	42.4%	4cl	14
Hendrick's London Dry	41%	4cl	13
Bombay Sapphire	40%	4cl	12

COGNAC

Cognac Park Grande Champagne XO	41%	2cl	24
Cognac Park V.S.O.P.	40%	2cl	17

RUM

Bacardi	37.5%	4 cl	10
Havana 3 Jahre	37.5%	4cl	10
Ron Diplomatico Riserva	40%	4 cl	13

GRAPPA

Fläscher Marc DAVAZ	41%	2cl	11
Berta Elisi	43%	2cl	10
Berta Tre Soli Tre	44%	2cl	15

WHISKY

Bulleit Bourbon	45%	4cl	14
Maker's Mark	45%	4cl	14
Clan Colla Irish Whiskey 11Y	46%	4cl	15
Oban 14 Years Single Malt	43%	4cl	16

FINGERFOOD-DELIKATESSEN

VEGETARISCH & MEDITERRAN

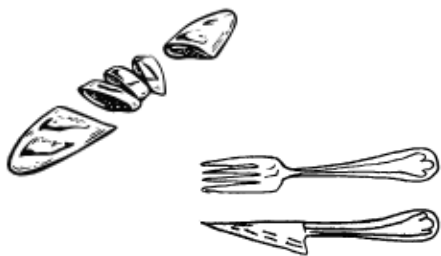
Portion Oliven	5
Hummus mit Olivenöl und Baguette	9.50
Spanische Kartoffel-Tortilla	9.50

FRISCH VON DER BERKEL-MASCHINE GESCHNITTEN

Pata Negra 80g	29
Bündnerfleisch 80g	27

DELIKATESSEN AUF GERÖSTETEM BROT

Rauchlachsrückensfilet mit Meerrettich	11
--	----



KÖSTLICHKEITEN VON LAND & MEER

Geschmortes Schweinsbäckchen in Barolo	15
Schweizer Rindstatar mit Korean Chili 50g	14
Tuna Sashimi mit Ingwer und Soja 50g	18

EXQUISITE FRISCHE AUSTERN

Auster Gillardeau N°2	Stk. 1/3/6	8.50/25/48
-----------------------	------------	------------

EXTRAS

Portion Baguette	3
Portion Butter	2

