

Capol's

BÎSTRONOMIE & VIN_YTHEQUE



PREMIERS – Startes

SAISONALER BLATTSALAT MIT GEMÜSE, QUINOA, KERNEN UND HAUSDRESSING 

Seasonal leaf salad with vegetables, quinoa, seeds and house dressing

15

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 tartar with avocado, ponzu and sprouts

26

HOKKAIDO-KÜRBISSUPPE, MIT BOSKOOP, CURRY UND KOKOSNUSS 

Hokkaido pumpkin soup with Boskoop apple, curry, and coconut

14

BÜNDNER GERSTENSUPPE MIT FRISCHEN KRÄUTERN

Traditional Grisons barley soup with fresh herbs

14



PLATS PRINCIPAUX – Main course

TRÜFFEL-TAGLIOLINI MIT RINDERFILET-STREIFEN UND PARMESAN

Truffle Tagliolini with beef fillet strips and parmesan cheese

43

HAUSGEMACHTE CAPUNS MIT RAHMBOUILLON, ZWIEBELN UND BÜNDNERFLEISCH

Homemade Capuns with cream broth, onions and air-dried beef from Grison

29

WOLFSBARSCHFILET AUF RAHMSAUERKRAUT UND RÖSTKARTOFFELN

Roasted sea bass fillet on creamy sauerkraut and roasted potatoes

48

KALBSTEAK 200gr. MIT CAFÉ DE PARIS, GEMÜSE UND POMMES FRITES

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

56

RINDSBURGER MIT ANDY'S BROT-BUN, POMMES FRITES,

TOMATEN-RELISH UND VACHERIN KÄSE 🌿

Beef Burger on Andy's Bread Bun, served with French Fries,

Tomato Relish, and Vacherin Cheese

29

CARNAROLI RISOTTO MIT PILZEN, SPINAT UND PARMESAN 🌿

Carnaroli risotto with mushroom, spinach and Parmesan

32



LE FROMAGE – Cheese

BRIE DE MEAUX & VACHERIN MONT D'OR, CHUTNEY UND GELEE 

Cheese as you love it – with chutney and jelly

15 – 25



DESSERTS – Sweets

SCHOKOLADENMOUSSE MIT HIMBEERSORBET 

Chocolate mousse with raspberries sorbet

15

TARTELETTE AU CITRON MIT MERINGUE UND SAUERRAHMGLACE 

Lemon tartlet with meringue and sour cream ice cream

15

HAUSGEMACHTES GLACE / Homemade ice cream 

SAUERRAHM – Sour cream

VANILLE – Vanilla

HIMBEERE – Raspberry

ZITRONE – Lemon

5.5

