

## SAISONKARTE

Thurgauer Mostsuppe mit Zimt-Croûtons und gebratener Entenleber (Frankreich)	14.00
Burrito Tortillas mit Graved Lachs, grünen Spargeln Sauerrahm und Avocado-Salsa	19.00
Safranrisotto „Valle Maggia“ mit Luganighe, Schmortomaten und Rucola	32.00
Gebratenes Felchenfilet mit Flusskrebssen auf Zitronen-Ravioli an Dill-Beurre blanc und Gurkengemüse	38.00
Traditionelles Wiener Kalbsschnitzel (CH) mit gemischten Blattsalaten, Zitrone und Pommes Frites	44.00
Sautierte Kalbsnieren mit grobkörniger Senfsauce Breiten Eiernudeln und in Ahornsirup glasierte Karotten	36.00

## **A LA CARTE**

### **Suppe**

Hausgemachte Tomatensuppe  
mit geröstetem Kräuter-Oliven-Baguette 12.00

### **Salate**

Gemischter Marktsalat mit Da Capo-Dressing 13.00

Gemischter Blattsalat mit Da Capo-Dressing 13.00

### **Vorspeisen**

Raumlachs aus eigener Räucherei, Apfel-Meerrettich und Toast 29.50

Kleine Portion 21.00

Rindstatar (CH) mit Schwyzer Single Malt Whisky  
und Wurzelbrot 33.00

Kleine Portion 23.00

### **Pasta**

Steinpilz-Ravioli im Petersiliensud  
mit konfierten Tomaten und gehobelter Belper Knolle 33.00

### **Vom Wagen**

Roastbeef / Kalbshohrücken (CH) vom Wagen 46.00

Kartoffelgratin, Gemüse, Bearnaisesauce 46.00

Kleine Portion 36.00

## A LA CARTE

### Fleisch

Züri Geschnetzeltes (CH), beliebt wie eh und je  
mit goldbrauner Kartoffelrösti 42.00

Französische Entenbrust  
an Orangen-Pfefferjus  
Mandel-Spätzli und Rotkraut 39.50

Mit Kräutern aromatisiertes Schweizer Gourmet-Lammkarrée  
Tessiner Polenta, warmer Ziegenkäse  
Wurzelgemüse-Ragout und Navarin-Sauce 45.00

### Fisch

Gratinierte Seezungenfilets „Da Capo“  
an Chardonnay-Beurre blanc  
mit Tomatenwürfeln, Jungzwiebeln und Safran-Taglierini 42.00

Gebratene Bergeller Forelle  
mit Dill-Kartoffeln und Blattspinat 38.00

Gebratene Eglifilets „Müllerin Art“  
auf Zitronen-Risotto, frischen Eierschwämmli  
und Grüngemüse 39.00

### Desserts

Warmer Schokoladenkuchen mit Crème Fraîche und Mango-Glacé 12.00

Gegrillte Ananas mit Bergpfeffer und Glacé nach Wahl 12.00

Streuselkuchen mit Glacé nach Wahl 11.00

American Cheese Cake, Passionsfrucht-Coulis  
und Beerenkompott 12.00

Wochendessert 10.00

Käseteller 14.00