

# CAPRI RISTORANTE


CHEF: SALVATORE ELEFANTE

RESIDENT CHEF: GIOVANNI BAVUSO

RESTAURANT MANAGER: ANDREA MARANGON


# UOVA, VERDURE E ZUPPE EI, GEMÜSE UND SUPPE EGG, VEGETABLES AND SOUP

CHF 35.–

**Uovo cotto a bassa temperatura con spinaci, spuma di patate e fonduta al parmigiano** 


Ei auf Niedrig-Temperatur gekocht mit Spinat, Kartoffelmousse und Parmesan-Fondue

*Egg cooked low temperature with spinach, potato mousse and parmesan cheese fondue*

**Cotto e crudo di verdure con purea di finocchi all'aneto, barbabietola e salsa allo yogurt** 

Gemischter Gemüseteller mit Dill-Fenchel, Rote Beete und Joghurtsauce

*Assorted vegetable plate with dill scented fennel, beetroot and yoghurt sauce*

**Vellutata di zucca affumicata con funghi marinati, uova di quaglia e tartufo nero** 

Crèmesuppe vom geräucherten Kürbis mit marinierten Pilzen, Wachtelei und schwarzer Trüffel

*Smoked pumpkin velvet cream with marinated mushrooms, quail eggs and black truffle*

**Crema di cipollotti con broccoli, acciughe, colatura e pompelmo**

Crème von Frühlingszwiebeln mit Brokkoli, Sardellen und Grapefruit

*Spring onions cream with broccoli, anchovies and grapefruit*

**Zuppa di fagioli di Controne con astice e trippa di baccalà**

Controne-Bohnensuppe mit Hummer und Kutteln vom Kabeljau

*Controne Beans cream with lobster and cod fish tripe*

# RISO E PASTA REIS UND PASTA RICE AND PASTA

CHF 45.—

## **Risotto alla verza, baccalà, mandorle tostate e bottarga**

Risotto mit Wirsing, Kabeljau, geröstete Mandeln und Rogen

*Risotto with savoy cabbage, cod, toasted almonds and roe*

## **Tagliolini al limone con burrata, gamberi rossi e asparagi di mare**

Hausgemachte Zitronen-Tagliolini mit Burrata, rote Crevette und Meeresspargel

*Homemade lemon scented tagliolini pasta with burrata cheese, red prawn and seaweed asparagus*

## **Tortelli di coda di bue, spinaci, pere e castelmagno**

Hausgemachte Tortelli mit Ochsenschwanzfüllung, Spinat, Birne und Castelmagno Käse

*Homemade tortelli pasta filled with oxtail, spinach, pears and castelmagno cheese*

## **Spaghetti ai ricci di mare**

Spaghetti mit Seeigel

*Spaghetti with sea urchins*

## **Candele ripiene e gratinate con ragù Napoletano e fonduta di caciocavallo podolico**

Candele gefüllt mit Napolitanischem Ragout und "Caciocavallo podolico" Fondue

*Candele pasta with Neapolitan ragout and "Caciocavallo podolico" cheese fondue*

## **Ravioli capresi con pomodorini e basilico**

Ravioli mit Käse gefüllt, Kirschtomaten und Basilikum

*Cheese filled ravioli with cherry tomatoes and basil*

**PESCI  
FISCH  
FISH**

**CHF 65.–**

**Carpaccio di ricciola con olive taggiasche, capperi, pomodorini confit e salsa all'origano**

Carpaccio von der Gelbschwanzmakrele mit Taggiasca Oliven, Kapern, konfierte Tomaten und Oregano Sauce

*Amberjack carpaccio with taggiasca olives, capers, confit tomatoes and oregano sauce*

**Astice croccante con arancia, sedano e ricci di mare**

Knuspriger Hummer mit Orange, Sellerie und Seeigel

*Crunchy lobster with orange, celery and sea urchins*

**Polpo grigliato alla colatura con passato di scarola, cipollotti stufati e frisella al finocchietto**

Grillierter Oktopus mit Endivien-Frühlingszwiebel-Crème, Sardellensauce und Frisella Brot

*Anchovies scented grilled octopus with prickly lettuce cream, spring onion and "frisella" bread*

**Spigola di lenza al vapore con insalata di rinforzo e salsa al prezzemolo**

Geangelter Seebarsch gedämpft mit Essiggemüse und Petersiliensauce

*Steamed sea bass fillet with vinegar scented assorted vegetables and parsley sauce*

**Triglia con ricotta affumicata, broccoli al tartufo e crema di cavolfiori alla vaniglia**

Rotbarbe mit geräuchertem Ricotta, getrüffelter Brokkoli und Blumenkohl-Crème mit Vanille

*Red mullet with smoked ricotta cheese, truffled broccoli and vanilla scented cauliflower cream*

**Rombo in crosta di sale con salsa di provola affumicata (per 2 persone)**

**Patate croccanti al timo, bieta al peperoncino, zucca alle erbe**

Steinbutt in Salzkruste mit geräuchertem Provola Käse (für 2 Personen)

knusprige Kartoffeln mit Thymian, Mangold mit Chili, Kürbis mit Kräutern

*Turbot fish in salt crust with smoked Provola cheese sauce (for 2 people)*

*Crunchy thyme scented potatoes, chard with chili, herbs flavored pumpkin*

**CARNI  
FLEISCH  
MEAT**

**CHF 65.–**

**Carpaccio di fassona con crema di mozzarella, maionese al prezzemolo, cipolle di tropea e lampone**

Carpaccio vom Fassona Rind mit Mozzarella Crème, Petersilien-Mayonnaise, Tropea Zwiebeln und Himbeere

*Fassona beef carpaccio with mozzarella cream, parsley mayonnaise, Tropea's onions and raspberry*

**Maialino da latte con topinambur, scalogno e bieta**

Spanferkel mit Topinambur, Schalotten und Mangold

*Suckling pig with Jerusalem artichoke, shallot and chard*

**Guancia di vitello brasata con pappa al pomodoro e crema di patate**

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Pappa al Pomodoro und Kartoffelcrème

*Braised veal cheek with "pappa al pomodoro" and potato cream*

# MENÙ DEGUSTAZIONE DEGUSTATIONSMENU TASTING MENU

**Polpo grigliato alla colatura con passato di scarola, cipollotti stufati e frisella al finocchietto**

Grillierter Oktopus mit Endivien-Frühlingszwiebel-Crème, Sardellensauce und Frisella Brot  
*Anchovies scented grilled octopus with prickly lettuce cream, spring onion and "frisella" bread*

**Carpaccio di fassona con crema di mozzarella, maionese al prezzemolo, cipolle di tropea e lampone**

Carpaccio vom Fassona Rind mit Mozzarella Crème, Petersilien-Mayonnaise, Tropea Zwiebeln und Himbeere  
*Fassona beef carpaccio with mozzarella cream, parsley mayonnaise, Tropea's onions and raspberry*

**Tagliolini al limone con burrata, gamberi rossi e asparagi di mare**

Hausgemachte Zitronen-Tagliolini mit Burrata, rote Crevette und Meeresspargel  
*Homemade lemon scented tagliolini pasta with burrata cheese, red prawn and seaweed asparagus*

**Triglia con ricotta affumicata, broccoli al tartufo e crema di cavolfiori alla vaniglia**

Rotbarbe mit geräuchertem Ricotta, getrüffelter Brokkoli und Blumenkohl-Crème mit Vanille  
*Red mullet with smoked ricotta cheese, truffled broccoli and vanilla scented cauliflower cream*

**Guancia di vitello brasata con pappa al pomodoro e crema di patate**


Geschmorte Kalbsbäckchen mit Pappa al Pomodoro und Kartoffelcrème  
*Braised veal cheek with "pappa al pomodoro" and potato cream*

**Semifreddo allo zabaglione con salsa al cioccolato**

Sabayon Semifreddo mit Mandel Sablé und Schokoladensauce  
*Zabaglione semifreddo with almond sable and chocolate sauce*

**4 portate / 4 Gänge / 4 courses - 150.-**

**6 portate / 6 Gänge / 6 courses - 180.-**

**I piatti contrassegnati con  sono vegetariani**

Vegetarische Gerichte sind mit  gekennzeichnet.

*Our plates marked with  are vegetarian*

**Prepariamo nostri piatti esclusivamente con**

Wir verwenden für unsere Gerichte ausschliesslich

*We prepare our plate exclusively with*

<b>Uova</b> – Ei - <i>Egg</i>	CH
<b>Verdure</b> – Gemüse - <i>Vegetables</i>	IT
<b>Manzo</b> – Rind - <i>Beef</i>	IT
<b>Vitello</b> – Kalb - <i>Veal</i>	CH
<b>Pollo</b> – Huhn - <i>Chicken</i>	FR
<b>Pesce</b> – Fisch - <i>Fish</i>	IT / FR
<b>Crostacei</b> – Meerestiere - <i>Shellfish</i>	IT / FR
<b>Maiale</b> – Schwein - <i>Porc</i>	IT

**I prezzi sono in franchi svizzeri, tasse incluse.**

Preise in Schweizer Franken, Service und MWST inbegriffen

*Prices are in swiss francs, VAT included*

**Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menù, il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche**

Unser Team beantwortet Ihnen gerne Fragen und gibt Ihnen Informationen über die Zubereitung und die Zutaten, welche im Menü verwendet werden. Bitte teilen Sie etwaige Allergien und Unverträglichkeiten dem Serviceteam mit.

*Our staff is at your completely disposal for any information about ingredients and preparations used in the menu.*

*We kindly ask you to advise any allergies or intolerances to the service team.*