

CAPRI RISTORANTE

CHEF: SALVATORE ELEFANTE

RESIDENT CHEF: GIOVANNI BAVUSO

RESTAURANT MANAGER: ANDREA MARANGON

MENU DEGUSTAZIONE DEGUSTATIONSMENÜ GOURMET MENU

Trilogia di tartare di ricciola:

Al naturale, con pomodoro secco e pesto di basilico, al lime ed erba cipollina

Tatar Triologie von der Makrele:

Klassisch, getrocknete Tomaten und Basilikumpesto, Limette und Schnittlauch

Amberjack tartare trilogy:

Nature, dried tomatoes and basil pesto, lime and chives

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

Hausgemachte Zitronen-Tagliolini mit Burrata, rote rohe Crevette und Meeresspargel

Lemon scented homemade tagliolini pasta with burrata cheese, red raw prawns and sea asparagus

Risotto al ragù napoletano

Risotto mit Neapolitanischem Ragout

Risotto with Neapolitan ragout

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 flavoured cauliflower cream

Maialino da latte porchettato con scorzonera, scalogno al porto rosso e senape

Spanferkel mit Schwarzwurzel, Schallotten mit rotem Portwein parfümiert und Senf

Suckling pig with salsify, red porto scented shallot and mustard

Cioccolato e frutto della passione

Schokolade und Passionsfrucht

Chocolate and passion fruit

4 portate/ 4-Gang/ 4 courses – 150.-

6 portate/ 6-Gang/ 6 courses – 180.-

UOVA, VERDURE E ZUPPE
EI, GEMÜSE UND SUPPE
EGGS, VEGETABLES AND SOUPS

CHF 35.—

Uovo cotto a bassa temperatura con friarielli al peperoncino, spuma di patate e fonduta al parmigiano 


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

Low temperature cooked egg with bitter neapolitan spinach, potatoes foam and parmesan fondue

Cotto e crudo di verdure con purea di finocchi all'aneto e sorbetto all'arancia 

Gemischter Gemüseteller mit Dill-Fenchel-Püree und Orangen Sorbet

Assorted vegetables plate with dill fennel purée and orange sorbet

Crema di zucca affumicata con cavoletti di bruxelles, uova di quaglia e tartufo nero 

Crèmesuppe vom geräucherten Kürbis mit Rosenkohl, Wachtelei und schwarzer Trüffel

Smoked pumpkin cream with brussels sprouts, quail eggs and black truffle.

Zuppa di cipollotti, scarola, tonno, bottarga e lime

Lauchzwiebelsuppe, Endivie, Thunfisch, Bottarga und Limette

Spring onion soup, prickly lettuce, tuna, bottarga and lime

**RISO E PASTA
REIS UND PASTA
RICE AND PASTA**
CHF 45.—

Risotto al ragù napoletano

Risotto mit Neapolitanischen Ragout

Risotto with Neapolitan ragout

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

Hausgemachte Zitronen-Tagliolini mit Burrata, rote rohe Crevette und Meeresspargel

Lemon scented homemade tagliolini pasta with burrata cheese, red raw prawns and sea asparagus

Tortelli di coda di bue, friarielli, pere e castelmagno

Hausgemachte Tortelli mit Ochschwanzfüllung, Rübsteiel, Birne und Castelmagno Käse

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

Spaghetti aglio, olio, peperoncino, colatura, calamaretti e limone

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Chili, Sardellen Sauce, Kalmari und Zitrone

Spaghetti pasta with garlic, olive oil, chili pepper, anchovies sauce, baby squids and lemon

Gnocchi di patate con ragù e provolone di bufala, cipolla rossa e riduzione di Aglianico

Kartoffel Gnocchi mit Ragout und Büffel Provolone Käse, rote Zwiebeln und Aglianico Rotwein Sauce

Potato "gnocchi" with ragout and buffalo provolone, red onion and Aglianico red wine sauce

Ravioli capresi con pomodorini e basilico 

Ravioli mit Käse gefüllt, Kirschtomaten und Basilikum

Cheese filled ravioli capresi with cherry tomatoes and basil

Candele ripiene di totano e patate con provola affumicata

Candele gefüllt mit Kalmari und Kartoffeln, geräucherte Provolone Käsesauce

Candele pasta filled with flying squids and potatoes with smoked provola cheese sauce

**PESCE
FISCH
FISH**
CHF 65.—

Trilogia di tartare di ricciola:

Al naturale, con pomodoro secco e pesto di basilico, al lime ed erba cipollina

Tatar Triologie von der Makrele:

Klassisch, getrocknete Tomaten und Basilikumpesto, Limette und Schnittlauch

Amberjack tartare trilogy:

Nature, dried tomatoes and basil pesto, lime and chives

Astice croccante con arancia, sedano e crema al dragoncello

Knuspriger Hummer mit Orange, Sellerie und Estragon Creme

Crunchy lobster with orange, celery and tarragon cream

Polpo grigliato alla colatura con crema di fagioli, indivia belga e caviale di aceto balsamico

Grillierter Oktopus mit Sardellen Sauce, Bohnencreme, belgische Endivie und Balsamico Caviar

Grilled octopus with anchovies sauce, beans cream, Belgian endive and balsamic caviar

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

Geangelter Seebarsch gedämpft mit traditionellem Wintersalat und Petersiliensauce

Steamed sea bass with winter traditional salad 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 flavoured cauliflower cream

Rombo in crosta di sale con salsa di provola affumicata

Patate croccanti al timo, friarielli al peperoncino, zucca alle erbe

Steinbutt in Salzkruste mit geräuchertem Provola Käse

Knusprige Thymiankartoffeln, Rübstiel mit Chili, Kürbis mit Kräutern

Turbot in a salted crust with smoked Provola cheese

Crunchy thyme potatoes, bitter neapolitan spinach with chili, herbs flavored pumpkin

(per 2 persone/ für 2 Personen/ for 2 people)

CARNE
FLEISCH
MEAT

CHF 65.—

Maialino da latte porchettato con scorzonera, scalogno al porto rosso e senape

Spanferkel mit Schwarzwurzel, Schallotten mit rotem Portwein parfümiert und Senf

Suckling pig with salsify, red porto scented shallot and mustard

Stinco di agnello brasato con carciofi, polenta e crema di cipolle rosse

Geschmorte Keule vom Lamm mit Artischocken, Polenta und roter Zwiebel Creme


Braised lamb shank with artichokes, polenta and red onions cream

Filetto di vitello da latte alle erbe con patate viola, carote e cipollotti

Gebratenes Kalbsfilet mit Käuern, violette Kartoffeln, Karotten und Frühlingszwiebeln

Suckling veal fillet with herbs, purple potatoes, carrots and spring onions

(per 2 persone/ für 2 Personen/ for 2 people)

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

Pesce – Fisch – <i>Fish</i>	IT / FR
Crostacei – Meerestiere – <i>Shellfish</i>	IT / FR
Maiale – Schwein – <i>Porc</i>	IT / CH
Agnello – Lamm – <i>Lamb</i>	FR / CH
Vitello – Kalb – <i>Veal</i>	CH

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 Inhaltsstoffe, 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.