

CAPRI RISTORANTE

CHEF: SALVATORE ELEFANTE

RESIDENT CHEF: GIOVANNI BAVUSO

RESTAURANT MANAGER: ANDREA MARANGON

MENU DEGUSTAZIONE DEGUSTATIONSMENÜ GOURMET MENU

5 portate/ 5-Gang/ 5 courses – 170.-

7 portate/ 7-Gang/ 7 courses – 190.-

Tartare di ricciola con avocado, mela rossa, yogurt e caviale

Tartar von der Makrele mit Avocado, roter Apfel, Joghurt und Kaviar

Amberjack tartare with avocado, red apple, yoghurt and caviar

Tagliolini con crema di scarola, tonno crudo, cotto e bottarga

Tagliolini Pasta mit Serriola, roher und gekochter Thunfisch und Bottarga

Tagliolini pasta with prickly lettuce, raw and cooked tuna fish and bottarga

Risotto al ragù napoletano

Risotto mit Neapolitanischem Ragout

Risotto with Neapolitan ragout

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

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

Red mullet with smoked ricotta cheese, taggiasca olives, truffled broccoli and vanilla cauliflower cream

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

Spanferkel mit Schwarzwurzel, Schallotten mit rotem Portwein parfümiert und Senf

Roasted suckling pig with salsify, red porto marinated shallot and mustard

Selezioni di formaggi

Italienische Käseauswahl

Italian cheeses selection

Cioccolato e frutto della passione

Schokolade und Passionsfrucht

Chocolate and passion fruit

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 Reggiano 


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

Low temperature cooked egg with bitter Neapolitan spinach, potatoes mousse and Parmigiano Reggiano 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

Terrina di verdure croccante con avocado, patate e barbabietola 

Knusprige Gemüseterrine mit Avocado, Kartoffeln und Rote Beete

Crispy vegetable terrine with avocado, potatoes and beetroot

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 pane con spugnole, perle al balsamico e riduzione di pollo

Brotsuppe mit Morcheln, Balsamicoperlen und Hühnchen Reduktion

Bread soup with morel mushrooms, balsamic pearls and chicken reduction

**RISO E PASTA
REIS UND PASTA
RICE AND PASTA**

CHF 45.—

Risotto al ragù napoletano

Risotto mit Neapolitanischem Ragout

Risotto with Neapolitan ragout

Tagliolini con crema di scarola, tonno crudo, cotto e bottarga

Tagliolini Pasta mit Serriola, roher und gekochter Thunfisch mit Bottarga

Tagliolini pasta with prickly lettuce, raw and cooked tuna fish and bottarga

Gnocchi di patate con astice, cavolfiore affumicato e polvere di capperi

Kartoffel Gnocchi mit Hummer, geräucherter Blumenkohl und Kapernpulver

Potato "gnocchi" with lobster, smoked cauliflower and capers powder

Mezzi paccheri con ragù di scorfano, broccoli e dragoncello

Mezzi Paccheri Pasta mit Rotbarschragout, Brokkoli und Estragon

Mezzi paccheri pasta with scorpionfish ragout, broccoli and tarragon

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

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

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

Tortelli di coda di bue, friarielli, pere e castelmagno

Hausgemachte Tortelli mit Ochschwanzfüllung, Napolitanischem Spinat, Birne und Castelmagno Käse

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

**PESCE
FISCH
FISH**
CHF 65.—

Tartare di ricciola con avocado, mela rossa, yogurt e caviale

Tartar von der Makrele mit Avocado, roter Apfel, Joghurt und Kaviar

Amberjack tartare with avocado, red apple, yoghurt and caviar

Ravioli di astice blu con consommé e aneto, coda croccante con verdure in agrodolce

Hummer Ravioli mit Consommé und Dill, knuspriger Hummerschwanz mit süssem und saurem Gemüse

Blue lobster ravioli with consommé and dill, crunchy tail with sweet and sour vegetables

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

Geangelter Seebarsch gedämpft mit traditionellem Wintersalat und Petersiliensauce

Steamed wild sea bass with traditional winter salad and parsley sauce

Triglia con ricotta affumicata, olive taggiasche, broccoli al tartufo e cavolfiori alla vaniglia

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

Red mullet with smoked ricotta cheese, taggiasca olives, truffled broccoli and vanilla 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, Neapolitanischen Spinat mit Chili, Kürbis mit Kräutern

Turbot in a salted crust with smoked provola cheese, crunchy thyme potatoes, bitter Neapolitan spinach, herbs flavoured pumpkin

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

CARNE
FLEISCH
MEAT
CHF 65.–

Maialino porchettato con scorzonera, scalogno al porto rosso e senape

Spanferkel mit Schwarzwurzel, Schallotten mit rotem Portwein parfümiert und Senf

Roasted suckling pig with salsify, red porto marinated 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 Kräutern, 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 e i piatti contrassegnati con  sono vegani

Vegetarische Gerichte sind mit  gekennzeichnet und vegane Gerichte mit einem 

Our plates marked with  are vegetarian and our plates marked with  are vegan

Prepariamo i nostri piatti esclusivamente con

Wir verwenden für unsere Gerichte ausschliesslich

We prepare our plates 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.