

# CAPRI RISTORANTE

CHEF: SALVATORE ELEFANTE  
RESIDENT CHEF: GIUSEPPE PARISI  
RESTAURANT MANAGER: STEFANIA ZOTTI

# MENU DEGUSTAZIONE DEGUSTATIONSMENÜ GOURMET MENU

5 portate/ 5-Gang/ 5 courses – 180.-

7 portate/ 7-Gang/ 7 courses – 200.-

## L'Orto

### Selezione di verdure e ortaggi cotti e crudi

Der Küchengarten, Auswahl an gekochtem und rohem Gemüse

*The kitchen garden, selection of cooked and raw vegetables*

## Tagliolini al limone

### gamberi rossi, burrata e asparagi di mare

Zitronen parfümierte Tagliolini, rote Gambas, Burrata und Queller

*Lemon scented tagliolini, red prawns, burrata cheese and sea asparagus*

## Gnocchi di patate

### scorfano, broccoli e limone

Kartoffel Gnocchi, Rotbarsch, Brokkoli und Zitrone

*Potato "gnocchi", redfish, broccoli and lemon*

## Triglia

### Finocchio, zafferano e liquirizia

Rotbarbe, Fenchel, Safran und Lakritze

*Red mullet, fennel, saffron and liquorice*

## Maiale

### lenticchie, scarola e porto rosso

Schwein, Linsen, Endivie und roter Portwein

*Pork, lentils, endive and red port wine*

## Selezioni di formaggi

Italienische Käseauswahl

*Italian cheeses selection*

## Popcorn, banana e cioccolato

### Spuma di banana e caramello salato

Popcorn, Banane, Schokolade, Bananenschaum und gesalzenes Karamell

*Popcorn, banana, chocolate, banana foam and salted caramel*

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

L'Uovo


Porcini, patate e Parmigiano 

Ei, Steinpilze, Kartoffeln und Parmesan

*Egg, porcini mushrooms, potatoes and Parmesan cheese*

CHF 35.-

L'Orto

Selezione di verdure e ortaggi cotti e crudi 

Der Küchengarten, Auswahl an gekochtem und rohem Gemüse

*The kitchen garden, selection of cooked and raw vegetables*

CHF 35.-

Crema di fagioli

Astice e tartufo nero 

Bohnencrèmesuppe, Hummer und schwarzer Trüffel

*Bean cream soup, lobster and black truffle*

CHF 40.-

# RISO E PASTA REIS UND PASTA RICE AND PASTA

## Risotto

### Ragù napoletano

Risotto mit Neapolitanischem Ragout

*Risotto with Neapolitan ragout*

CHF 40.-

## Tagliolini al limone

### Gamberi rossi crudi, burrata e asparagi di mare

Tagliolini Pasta, rote Gambas, Burrata und Oeueller

Lemon scented Tagliolini pasta, red prawns, burrata cheese and sea asparagus

CHF 45.-

## Gnocchi di patate

### Scorfano, broccoli e limone

Kartoffel Gnocchi, Rotbarsch, Brokkoli und Zitrone

*Potato "gnocchi", redfish, broccoli and lemon*

CHF 40.-

## Spaghettoni

### Ricci di mare

Spaghettoni und Seeigel

*Spaghettoni and sea urchins*

CHF 50.-

## Eliche all'impepata

### Cozze, limone fermentato, pane al pepe

Eliche all'impepata, Muscheln, fermentierte Zitrone, Pfefferbrot

*Eliche all'impepata, mussels, fermented lemon, pepper bread*

CHF 40.-

## Ravioli capresi

### Caciotta, pomodoro e basilico

Ravioli mit Käse gefüllt, Tomaten und Basilikum

*Cheese filled ravioli capresi, tomatoes and basil*

CHF 38.-

# PESCE FISCH FISH

## Tartare di tonno

### Avocado, mela, yogurt e caviale

Thunfischtatar, Avocado, Apfel, Joghurt und Kaviar

*Tuna tartar, avocado, apple, yogurt and caviar*

CHF 45.-

## Astice

### Carciofi, patate e menta

Hummer, Artischocken, Kartoffeln und Minze

*Lobster, Artichokes, potatoes and Mint*

CHF 65.-

## Triglia

### Finocchi, zafferano e liquirizia

Rotbarbe, Fenchel, Safran und Lakritze

*Red mullet, fennel, saffron and liquorice*

CHF 58.-

## Polpo scottato

### Bieta e 'Nduja

Oktopus, Mangold und 'Nduja

*Octopus, chard and 'Nduja*

CHF 50.-

## Spigola in crosta di sale

### Patate, spinaci, zucca e salsa champagne

Wolfsbarsch in Salzkruste

Kartoffeln, Spinat, Kürbis und Champagnersauce

*Sea bass in salt crust*

*Potatoes, spinach, pumpkin and champagne sauce*

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

CHF 150.-

# CARNE FLEISCH MEAT

## Fassona

### **Caffè, nocciole, salsa all'uovo e tartufo nero**

Fassona-Rind, Kaffee, Haselnüsse, Eiersauce und schwarzer Trüffel

*Fassona beef, Coffee, hazelnuts, egg sauce and black truffle*

**CHF 50.-**

## Maiale

### **Lenticchie, scarola e porto rosso**

Schwein, Linsen, Endivie und roter Portwein

*Pork, lentils, escarole and red port*

**CHF 65.-**

## Agnello

### **Scorza nera, polenta e cipolle rosse**

Lamm, schwarze Rinde, Polenta und rote Zwiebeln

*Lamb, black bark, polenta and red onions*

**CHF 65.-**

## Vitello da latte in crosta alle erbe



### **Patate, carote, cipollotti e salsa spugnole**

Gebratenes Kalbsfilet mit Kräutern, Kartoffeln, Karotten und Frühlingszwiebeln

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

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

**CHF 150.-**

I piatti contrassegnati con  sono vegetariani e i piatti contrassegnati con  sono vegani

Vegetarische Gerichte sind mit  gekennzeichnet und vegane Gerichte mit 

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

#### **Prepariamo nostri piatti esclusivamente con**

Wir verwenden für unsere Gerichte ausschliesslich

*We prepare our plates exclusively with*

<b>Pesce</b> – Fisch – <i>Fish</i>	IT / FR
<b>Crostacei</b> – Meerestiere – <i>Shellfish</i>	IT / FR
<b>Maiale</b> – Schwein – <i>Pork</i>	IT/ CH
<b>Agnello</b> – Lamm – <i>Lamb</i>	FR/ CH
<b>Vitello</b> – 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.*