

CAPRI RISTORANTE

Un assaggio dell'Italia del sud con vista sulle Alpi Svizzere.
Gli chefs si ispirano alla tradizione campana e alle ricchezze del mediterraneo, proseguendo la filosofia dei mesi estivi al
Capri Palace Hotel.
In sala lasciatevi coccolare da un'ospitalità tutta caprese.

Ein Geschmack von Süditalien mit Blick auf die Schweizer Alpen.
Unsere Küchenchefs lassen sich von den Traditionen Kampaniens und den Reichtümern des Mittelmeers inspirieren und
setzt damit die Philosophie der Sommermonate im Capri Palace Hotel fort.
Im Speisesaal können Sie sich von der Gastfreundschaft des Capri-Teams verwöhnen lassen.

*A taste of southern Italy with a view of the Swiss Alps.
Our chefs are inspired by the traditions of Campania and the riches of the Mediterranean, continuing the philosophy of the summer
months at Capri Palace Hotel.
In the dining room, let yourself be pampered by an all-Capri hospitality.*

CHEF: SALVATORE ELEFANTE
RESIDENT CHEF: GIUSEPPE PARISI
RESTAURANTMANAGER: STEFANIA ZOTTI

Disponibile su richiesta il menu Vegetariano/Vegano
Available on request the Vegetarian/Vegan menu

MENU DEGUSTAZIONE

GOURMET MENU

5 portate / 5 courses –CHF 210.-

7 portate / 7 courses – CHF 250.-

L'Orto 

Selezione di verdure e ortaggi cotti e crudi

Der Gemüsegarten, Auswahl an gekochtem und rohem Gemüse

The vegetable garden, selection of cooked and raw vegetables

Tartare di tonno

Avocado, mela, yogurt e caviale

Thunfisch-Tartar, Avocado, Apfel, Joghurt und Kaviar

Tuna tartare, avocado, apple, yogurt and caviar

Tagliolini con gamberi rossi

Burrata, asparagi di mare e limone

Tagliolini mit roten Garnelen, Burrata, Meeresspargel und Zitrone

Tagliolini with red prawns, burrata cheese, sea asparagus and lemon

Paccheri con Genovese di vitello

Cipolla rossa e provolone di bufala

Paccheri mit Kalbfleisch Genovese, rote Zwiebeln und Büffel-Provolone-Käse

Paccheri with veal Genovese, red onion and provolone cheese

Merluzzo nero

Acciughe, puntarelle, mandorle e liquirizia

Schwarzer Kabeljau, Sardellen, Puntarelle, Mandeln und Lakritze

Black codfish, anchovies, roman chicory, almonds and liquorice

Maiale

Pomodoro affumicato, millefoglie di patate e porro

Schweinefleisch, geräucherte Tomate-, Millefeuille von Kartoffeln und Lauch

Pork, smoked tomato, potatoes millefeuille and leek

Castagne, zucca e cassis

Cremoso alla Castagna e Zucca Confit

Kastanien, Kürbis und Cassis, cremiges Kastanien-Kürbis-Konfit

Chestnuts, pumpkin and cassis, creamy chestnuts and pumpkin confit

ANTIPASTI STARTERS


L'Orto 

Selezione di verdure e ortaggi cotti e crudi

Der Gemüsegarten, Auswahl an gekochtem und rohem Gemüse

The vegetable garden, selection of cooked and raw vegetables

CHF 45.-

Uovo cotto a bassa temperatura 

Spinaci, peperoncino, crema di patate e fonduta al Parmigiano

Niedrig gekochtes Ei

Spinat, Paprika, Kartoffelcreme und Parmesanfondue

Low cooked temperature egg

Spinach, chili pepper, potatoes cream and parmesan fondue

CHF 40.-

Tartare di tonno

Avocado, mela, yogurt e caviale

Thunfisch-Tartar, Avocado, Apfel, Joghurt und Kaviar

Tuna tartare, avocado, apple, yogurt and caviar

CHF 55.-

Polpo grigliato

Passato di scarola, cipollotti in agrodolce e pane al finocchietto

Gegrillter Oktopus

Stachelige Salatcreme, süss-saure Frühlingszwiebeln und Fenchelbrot

Grilled octopus

Prickly lettuce cream, sweet sour spring onions and fennel bread

CHF 50.-

Guancia di vitello tiepida

bieta al peperoncino, arancia e topinambur

Lauwarme Kalbsbäckchen, Mangold mit Chili, Orange und Topinambur

Lukewarm veal cheek, chili pepper chard, orange and Jerusalem artichoke

CHF 50.-

RISO E PASTA

RICE AND PASTA

Risotto al ragù Napoletano

Polpette e zafferano

Risotto mit neapolitanischem Ragout, Frikadellen und Safran

Risotto with neapolitan ragout, meat ball and saffron

CHF 45.-

Tagliolini con gamberi rossi

Burrata, asparagi di mare e limone

Tagliolini mit roten Garnelen, Burrata, Meeresspargel und Zitrone

Tagliolini with red prawns, burrata cheese, sea asparagus and lemon

CHF 55.-

Gnocchi di patate con astice

Cavolfiore affumicato e polvere di capperi

Kartoffelgnocchi mit Hummer, geräucherter Blumenkohl und Kapernpulver

Potatoes gnocchi with lobster, smoked cauliflower and capers powder

CHF 50.-

Ravioli Capresi

Varietà di Pomodorini campani e basilico

Kampanische Tomaten und Basilikum-Sorten

Varieties of campanian tomatoes and basil

CHF 50.-

Paccheri con Genovese di vitello

Cipolla rossa e provolone di bufala

Paccheri mit Kalbfleisch Genovese, rote Zwiebeln und Büffel-Provolone-Käse

Paccheri with veal Genovese, red onion and provolone cheese

CHF 45.-

Spaghetti con seppia

friarielli e peperoncino

Spaghetti mit Tintenfisch, neapolitanischer Spinat und Chili

Spaghetti with cuttlefish, neapolitan spinach and chili

CHF 55.-

PESCE FISH

Spigola di Lenza

Friarielli al peperoncino e salsa al limone

Seebarsch, Chili-neapolitanischer Spinat und Zitronensauce

Sea bass, chili neapolitan spinach and lemon sauce

CHF 75.-

Astice blu croccante

Arancia, sedano e mayonese al dragoncello

Knuspriger Hummer, Orange, Sellerie und Estragon Mayonnaise

Crunchy lobster, orange, celery and tarragon mayonnaise

CHF 85.-

Merluzzo nero

Acciughe, puntarelle, mandorle e liquirizia

Schwarzer Kabeljau, Sardellen, Puntarelle, Mandeln und Lakritze

Black codfish, anchovies, roman chicory, almonds and liquorice

CHF 75.-

Rombo in crosta di sale

Patate croccanti al timo, bieta al peperoncino, zucca e salsa alle erbe

Steinbutt in Salzkruste

Knusprige Kartoffeln mit Thymian, Chili, Mangold, Kürbis und Kräutersauce

Turbot in salt crust

Crispy thyme potatoes, chili chard, pumpkin and herb sauce

(per 2 persone/ pour 2 personnes / for 2 people)

CHF 180.-

CARNE MEAT

Maiale

Pomodoro affumicato, millefoglie di patate e porro

Schweinefleisch, geräucherte Tomate-, Millefeuille von Kartoffeln und Lauch

Pork, smoked tomato, potatoes millefeuille and leek

CHF 65.-

Stinco di vitello

radicchio al vino rosso e pastinaca

Kalbshaxe, Radicchio in Rotwein und Pastinaken

Veal shank, radicchio in red wine and parsnips

CHF 70.-

Agnello

Scorzonera, polenta e cipolle rosse

Lamm, Scorzonera, Polenta und rote Zwiebeln

Lamb, black salsify, polenta and red onions

CHF 70.-

Pollo di Bresse in due servizi

patate e salsa alla cacciatora, indivia brasata e salsa alla senape

Bresse-Huhn in zwei Portionen



Kartoffel und Cacciatore-Sauce, geschmorte Endivie und Senfsauce

Bresse chicken in two services

potato and "cacciatora" sauce, braised endive and mustard sauce

(per 2 persone/ pour 2 personnes / for 2 people)

CHF 180.-

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 i nostri piatti esclusivamente con

Wir verwenden für unsere Gerichte ausschliesslich

We prepare our plates exclusively with

Pesce – Fisch – Fish

IT / FR / ESP/ AUS / PT

Crostacei – Meerestiere – Shellfish

IT / FR (FAO, 27,21, 34,37,41,81)

Maiale – Schwein – Porc

IT/CH

Pollo – Huhn- Chicken

FR

Vitello – Kalb – Veal

FR

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 comunicarci 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 regarding ingredients and preparations used in the menu. We kindly ask you to advise us of any allergies or intolerances.