

CAPRI RISTORANTE

Un assaggio dell'Italia del sud con vista sulle Alpi Svizzere.
Gli chef 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 view on 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: VINCENZO TEDESCHI
RESTAURANTMANAGER: IMMA SOMMA

Disponibile su richiesta il menu Vegetariano/Vegano
Auf Anfrage erhältlich Vegetarisches/Veganes Menü
Available on request the Vegetarian/Vegan menu

MENU DEGUSTAZIONE DEGUSTATIONSMENÜ GOURMET MENU

5 portate / 5 Gänge / 5 courses – CHF 210.-

7 portate / 7 Gänge / 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, yoghurt and caviar

Tagliolini con gamberi rossi

Burrata, asparagi di mare e limone

Tagliolini mit roten Gambas, 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, scarola riccia, mandorle e liquirizia

Schwarzer Kabeljau, Sardellen, Puntarelle, Lockige Escariol, Mandeln und Lakritze

Black codfish, anchovies, escarole, almonds and liquorice

Pancia di maiale

Pak choi, millefoglie di patate, salsa balsamico e sesamo

Schweinebauch, Pak Choi, Kartoffel-Millefeuille, Balsamico und Sesam Sauce

Pork Belly, Pak choi, potato millefeuille, balsamic and sesame sauce

Cioccolato e olio di oliva

Ganache, gelato all'olio di oliva e cioccolato

Schokolade und Olivenöl, Ganache, Olivenöleis und Schokolade

Chocolate and olive oil, ganache, olive oil ice cream and chocolate

ANTIPASTI VORSPEISE 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 morbido

Broccoli romaneschi, cereali soffiati e salsa parmigiano

Weiches Ei, Romanesco Brokkoli, gepuffte Getreideflocken und Parmesansauce

Egg, Romanesco broccoli, puffed cereals and parmesan sauce

CHF 45.-

Tartare di tonno

Avocado, mela, yogurt e caviale

Thunfisch-Tartar, Avocado, Apfel, Joghurt und Kaviar

Tuna tartare, avocado, apple, yoghurt and caviar

CHF 55.-

Polpo alla griglia

Scarola, passato di Olive verdi, cipollotti in agrodolce e pane al finocchietto

Gegrillter Oktopus

Escariol, Grünes Olivenpüree, süss-saure Frühlingszwiebeln und Fenchelbrot

Grilled octopus

Prickly lettuce, green olive puree, sweet-and-sour spring onions and fennel bread

CHF 50.-

Tartare di manzo

Salsa alle ostriche, olio al prezzemolo e chips di manioca

Tartar vom Rind, Austernsauce, Petersilienöl und Maniokchips

Beef tartare, oyster sauce parsley oil and cassava chip

CHF 55.-

RISO E PASTA REIS UND PASTA RICE AND PASTA

Gnocchi con pesci di scoglio

Frutti di mare, pomodorini e zafferano

Gnocchi mit Steinfisch, Meeresfrüchte, Kirschtomaten und Safran

Gnocchi with rockfish, seafood, cherry tomatoes and saffron

CHF 55.-

Risotto al ragù Napoletano

Polpette e zafferano

Risotto mit neapolitanischem Ragout, Frikadellen und Safran

Risotto with Neapolitan ragout, meatballs and saffron

CHF 45.-

Tagliolini con gamberi rossi

Burrata, asparagi di mare e limone

Tagliolini mit roten Gambas, Burrata, Meeresspargel und Zitrone

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

CHF 55.-

Ravioli Capresi

Varietà di pomodorini campani e basilico

Gefüllte Caprese-Ravioli, Vielfalt von kampanische Tomaten und Basilikum

Cheese filled ravioli Capresi, 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 pasta with veal Genovese, red onion and provolone cheese

CHF 45.-

Spaghettoni con seppia, friarielli e peperoncino

Frutti di mare, pomodorini e zafferano

Spaghettoni mit Tintenfisch, Friarielli und Chili

Meeresfrüchte, Kirschtomaten und Safran

Spaghettoni with cuttlefish, bitter Neapolitan spinach and chili peppers

Sea food, vine tomatoes and saffron

CHF 55.-

PESCE FISCH 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 80.-

Astice blu croccante

Riso artemide, mela verde, basilico e finocchi

Knuspriger blauer Hummer, Artemis-Reis, grüner Apfel, Basilikum und Fenchel

Blue Lobster, black rice, green apple, basil and fennels

CHF 85.-

Merluzzo nero

Acciughe, puntarelle, scarola riccia, mandorle e liquirizia

Schwarzer Kabeljau, Sardellen, Puntarelle, Lockige Escariol, Mandeln und Lakritze

Black codfish, anchovies, escarole, almonds and liquorice

CHF 75.-

Rombo in crosta di sale

Patate croccanti al timo, bieta al peperoncino, zucca e salsa allo spumante

Steinbutt in Salzkruste

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

Turbot in salt crust

Crispy thyme potatoes, chili chard, pumpkin and Spumante sauce

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

CHF 180.-

CARNE FLEISCH MEAT

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

Carciofi, caprino e menta

Lamm, Artischocken, Ziegenkäse und Minze

Lamb, artichokes, goat cheese and mint

CHF 70.-

Pancia di maiale

Pak choi, millefoglie di patate, salsa balsamico e sesamo

Schweinebauch, Pak Choi, Kartoffel-Millefeuille, Balsamico und Sesam Sauce

Pork Belly, Pak choi, potato millefeuille, balsamic and sesame sauce

CHF 65.-

Pollo di Bresse in due servizi

Patate al tartufo, scarola, salsa alla cacciatora, indivia brasata e 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

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

CHF 180.-

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

Vegetarische Gerichte sind mit  gekennzeichnet und vegane Gerichte mit 

Plates marked with  are vegetarian and the ones 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
Crostacei – Meerestiere – Shellfish	IT / FR
Maiale – Schwein – Pork	CH
Agnello – Lamm – Lamb	AUS
Vitello – Kalb – Veal	CH
Pollo - Geflügel – Poultry	FR
Merluzzo - Kabeljau- codfish	AUS
Tonno - Thunfisch – tuna	Med SEA
Rombo - Steinbutt – turbot	SP
Spigola - Seebarsch – sea bass	FR
Polpo - Oktopus – octopus	In OC
Astice blu - Blauer Hummer- Blue lobster	FR
Scorfano - Steinfisch- Rockfish	PT
Calamaro - Kalamat- Squid	IT
Vongole – Muscheln – Clams	SP

***Kann mit hormonellen Leistungsförderern und Antibiotika erzeugt worden sein**

***May have been produced with hormonal enhancers and antibiotics**

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.