

CAPRI RISTORANTE

CHEF: SALVATORE ELEFANTE

RESIDENT CHEF: VINCENZO TEDESCHI

RESTAURANTMANAGER: IMMASOMMA

IN GIRO PER I CAMPI... WALKING THROUGH THE FIELDS...

5 portate / 5 courses – 150.-

7 portate / 7 courses – 180.-

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

Carpaccio di Barbabietola

Caprino, Arancia, Menta e Noci Pecan

Rote-Bete-Carpaccio, Ziegenkäse, Orange, Minze und Pekannüsse

Beetroot carpaccio, goat cheese, orange, mint and pecans

Tagliolini

Burrata, limone e asparagi di mare

Tagliolini, Burrata, Zitrone und Meeresspargel

Tagliolini, Burrata, lemon and sea asparagus

Ravioli Capresi

Pomodorini e Basilico

Kirschtomaten und Basilikum

Filled cheese, tomatoes and basil

Uovo cotto a bassa temperatura

Orzo, porcini e salsa al vino

Niedrig gekochtes Ei, Gerste, Steinpilze und Weinsauce

Low cooked egg, barley, porcini mushrooms and wine sauce

Selezione di formaggi italiani

Italianische Käseauswahl

Selection of italian cheeses

Tarta agli Agrumi

Crema alla Fava Tonka, Pepe Rosa e Sorbetto Arancia e Zenzero

Tarte mit Zitrusfrüchten, Creme mit Tonkabohnen-Duft,

rosa Pfeffer, Orangen- und Ingwersorbe

Citrus fruits tarte, Tonka beans scented cream,

pink pepper and orange and ginger sorbet

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.-


Carpaccio di Barbabietola 

Caprino, Arancia, Menta e Noci Pecan

Rote-Bete-Carpaccio, Ziegenkäse, Orange, Minze und Pekannüsse

Beetroot carpaccio, goat cheese, orange, mint and pecans

CHF 40.-

Zuppa di pomodoro calda 

Ricotta e pesto

Tomatensuppe, Ricotta und Pesto

Tomato soup, Ricotta and pesto

CHF 40.-

RISO E PASTA RICE AND PASTA

Ravioli Capresi 

Pomodorini e Basilico

Kirschtomaten und Basilikum

Filled cheese, tomatoes and basil

CHF 50.-

Tagliolini 

Burrata, limone e asparagi di mare

Tagliolini, Burrata, Zitrone und Meeresspargel

Tagliolini, Burrata, lemon and sea asparagus

CHF 50.-

Risotto


Funghi misti e nocciole tostate

Risotto, gemischte Pilze und geröstete Haselnüsse

Risotto, mixed mushrooms and roasted hazelnuts

CHF 45.-

SECONDI MAIN COURSE

Millefoglie di patate 

pomodori affumicati e porri

Kartoffel-Millefeuille, geräucherte Tomaten und Lauch

Potato millefeuille, smoked tomatoes and leeks

CHF 50.-

Uovo cotto a bassa temperatura 

Orzo, porcini e salsa al vino

Niedrig gekochtes Ei, Gerste, Steinpilze und Weinsauce

Low cooked egg cooked, barley, porcini mushrooms and wine sauce

CHF 45.-

Polenta 

cipolla rossa e pastinaca

Polenta, rote Zwiebel und Pastinake

Polenta, red onion and parsnip

CHF 45.-

FORMAGGI & DESSERT CHEESE AND DESSERT

Selezione di formaggi italiani 

Italienische Käseauswahl

Selection of italian cheeses

CHF 35.-

Tarta agli Agrumi 

Crema alla Fava Tonka, Pepe Rosa e Sorbetto Arancia e Zenzero

Tarte mit Zitrusfrüchten, Creme mit Tonkabohnen-Duft,

rosa Pfeffer, Orangen- und Ingwersorbe

Citrus fruits tarte, Tonka beans scented cream,

pink pepper and orange and ginger sorbet

CHF 33.-

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

CHF 38.-



Babà al Rhum 

Crema chantilly e amarena

Rum baba, Chantilly-Creme und schwarze Kirsche

Rum baba, Chantilly cream and black cherry

CHF 35.-

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 ortaggi e verdure di stagione.

Wir verwenden für unsere Gerichte ausschliesslich Gemüse der Saison.

We prepare our plates exclusively with seasonal vegetables.

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.