

Capol's BISTRONOMIE & VIN & THEQUE



PREMIERS – Starters

BLATTSALAT MIT TRAUBEN, KÜRBIS, KABIS, KERNEN UND HAUSDRESSING 

Leaf salad with grapes, pumpkin, cabbage, seeds and house dressing

Mini 11 / 15

ROTER THUNFISCH, CREVETTES UND MANGO MIT PONZU UND SPROSSEN

Tuna, shrimps and mango with Ponzu and sprouts

25

SCHWEIZER RINDSTATAR FEIN GESCHNITTEN MIT GETOASTETEM BAGUETTE

Swiss beef tartar with toasted baguette

80gr. 27 / 160gr. 39

HOKKAIDO-KÜRBISUPPE, MIT MILDEN CURRY UND KOKOSNUSSMILCH

Hokkaido pumpkin soup with curry, and coconut

14

BÜNDNER GERSTENSUPPE MIT FRISCHEN KRÄUTERN

Traditional barley soup from Grisons with fresh herbs

15



GIBIER PLATS PRINCIPAUX – Game Main courses

UNSER GESAMTES WILD KOMMT AUS EINHEIMISCHER JAGD

Our entire game selection comes from local hunting

REH-PFEFFER MIT SPECK, CROUTONS UND PILZE

Slow-cooked deer stew with bacon, croutons and mushrooms

46

GAMS-PFEFFER MIT SPECK, CROUTONS UND PILZE

Slow-cooked chamois stew with bacon, croutons and mushrooms

39

HIRSCH-RÜCKEN FILET STEAK MIT WACHHOLDER-RAHMSAUCE

Venison loin fillet with blueberry coulis and gin cream sauce

55

REHSCHNITZEL MIT WILDRAHMSAUCE

Deer escalope with wild game cream sauce

51

Alle unsere Wild Gerichten werden Serviert

GLASIERTE MARRONI, PREISELBEEREN, HAUSGEMACHTE PIZOKELS UND ROTKRAUT

Glazed chestnuts, cranberries Homemade Pizokels and red cabbage

PLATS PRINCIPAUX – Main courses

TRÜFFEL-TAGLIOLINI MIT RINDERFILET-WÜRFEL UND PARMESAN

Truffle Tagliolini with beef fillet strips and parmesan cheese

47

WEIZEN PACCHERI MIT PULPO, TOMATEN, OLIVEN, RUCOLA UND PARMESAN

Wheat Paccheri with octopus, tomatoes, olives, rocket and Parmesan

39

KALBSTEAK 200g MIT CAFÉ DE PARIS, GEMÜSE UND POMMES FRITES

Veal steak 200g with café de Paris, vegetables and French fries

59



LE FROMAGE – Cheese

KÄSE, WIE MAN IHN LIEBT – MIT CHUTNEY, GELEE UND BROT

Cheese as you love it – with chutney, jelly and bread

15 – 25



DESSERTS – Sweets

CRÈME CATALANE

Catalan custard with caramelized sugar

13

POCHIERTE ROTWEIN ZWETSCHGEN MIT SAUERRAHM-GLACE UND GRANOLA

Poached red wine plums with sour cream ice and granola

15

FEINE FRANZÖSISCHE PATISSERIE AUS UNSERER VITRINE

VOM TÖRTCHEN-FÉE MADE BY MARIA AUS FLIMS

Delicate French pastries from our display case

By maria, our little cake fairy from Flims

12-13

HAUSGEMACHTE GLACE / Homemade ice cream

SAUERRAHM - Sour cream

VANILLE - Vanilla

ZITRONE - Lemon

MANGO - Mango

ERDBEEREN - Strawberry

HIMBEEREN - Raspberry

WILD-HEIDELBEEREN - Wild Blueberry

5.50



Vegetarisch 

Alle Preisangaben in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeitenden. Besten Dank.