



THE CAPRA

SAAS-FEE



Spring Menu

CHF 95 per person

Herb-Marinated Salmon (l)

Dill, sour cream, seeds, onion



Asparagus Soup (l, v)

Herbs



Luma Beef (l, n)

Grilled asparagus, wild garlic pesto, demi-glace



Quark Mousse (l, v)

Rhubarb, vanilla, lemon

l: Lactose | g: Gluten | n: Nuts | v: Vegetarian



THE CAPRA

SAAS-FEE



Origin of Produce: Flour and Meat: Switzerland

All prices in Swiss Francs (CHF) and include VAT

Menu de Printemps

CHF 95 par personne

Saumon mariné aux herbes (l)

Aneth, crème acidulée, graines, oignon



Soupe d'asperges (l, v)

Herbes



Bœuf Luma (l, n)

Asperges grillées, pesto à l'ail des ours, demi-glace





THE CAPRA

SAAS-FEE



Mousse de séré (quark) (l)

Rhubarbe, vanille, citron

l : Lactose | g : Gluten | n : Fruits à coque | v : Végétarien

Origine des produits : Farine et viande : Suisse

Tous les prix sont en francs suisses (CHF) et incluent la TVA

Frühlingsmenü

CHF 95 pro Person

Kräutermarinierter Lachs (l)

Dill, Sauerrahm, Samen, Zwiebeln



Spargelsuppe (l, v)

Kräuter





THE CAPRA

SAAS-FEE



Luma Rindfleisch (l, n)

Gegrillter Spargel, Bärlauchpesto, Demi-glace



Quarkmousse (l)

Rhabarber, Vanille, Zitrone

l : Laktose | g : Gluten | n : Nüsse | v : Vegetarisch

Herkunft der Produkte: Mehl und Fleisch – Schweiz

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive MwSt.