



Herzlich Willkommen

Wir freuen uns,
Sie im Capetta begrüßen
und verwöhnen zu dürfen und
wünschen Ihnen
einen genussvollen Aufenthalt!

Ihre Gastgeber

Lisa Harnal & Dominic Heldstab
mit Küchenchef Giorgio Verde

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Deklaration Herkunft:

Bio Rind Salsiz: Avers, **Rind:** Schweiz, **Schwein:** Schweiz, **Poulet:** Schweiz,
Forelle: Alvaneu, Graubünden (www.ranch-farsox.ch)




Salate

Tomaten-Mozzarella «Caprese»	11.00	
Knackiger grüner Blattsalat	8.00	
Bunt gemischter Salat	10.00	

Unsere hausgemachten Dressings zur Wahl:
Heidelbeer, Französisch oder Curry

Suppen



Minestrone mit «Engelshaaren» und Parmesan	9.50	
Bündner Gerstensuppe	10.00	
Bündner Gerstensuppe mit Wienerli	12.50	

Zvieri-Plättli

Capetta Plättli mit Bio Rind Salsiz aus dem Avers, Bündnerfleisch,
Rohschinken, urchigem Bergkäse & Garnitur

Portion 20.50
für 2 Personen 37.00

Für unsere kleinen Gäste

Bären-Schmaus – Spaghetti an Tomatensauce oder Sauce Bolognese	12.00  / 14.50
Bartlis Geier – Chicken Nuggets mit Pommes frites	15.00
Mungge-Pfiff - Wienerli mit Pommes frites	14.00
Portion Pommes frites	8.00 

Bei den Kindertellern ist eine Kugel Glace nach Wahl im Preis inbegriffen.



Hauptgerichte

Pasta al Ragù Genovese – «das Gold Neapels» Pasta mit sanft geschmortem Rindfleisch und roten Zwiebeln	19.50
Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter und buntem Salat	21.50
Gnocchi „Sorrentina“ - Kartoffelgnocchi mit Tomaten, Mozzarella & Basilikum	17.50 ✓
Alvaneuer Forellen-Filets an feiner Zitronensauce	34.00
Capuns an leichter Rahm-Bouillon mit Trockenfleisch und Salsiz	32.50
kleine Portion	26.50
Vegetarische Capuns an leichter Rahm-Bouillon	28.50 ✓
kleine Portion	23.50 ✓
Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück	22.00
Capetta-Hackbraten, gefüllt mit Spinat und Schinken an kräftiger Bratensauce	23.00
Beilagen:	
Mediterranes Gemüse	5.00
Pommes frites	5.00
Parmesanrisotto	5.00

Pizza alla Napoletana

Pizza Margarita (Tomaten, Mozzarella, Basilikum) 16.00 ✓

Komponieren wie Giuseppe Verdi – ergänze Deine Pizza mit diesen Zutaten:

- Zwiebeln +0.50
- Oliven +1.00
- Gorgonzola +1.50
- Mediterranes Gemüse +2.00
- Thon +2.00
- Bergkäse +1.50
- Schinken +1.50
- Salami +2.00
- Rohschinken +2.50
- Bündnerfleisch +3.00

Dessert

Hausgemachte Bündner Nusstorte	7.50
Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und einer Kugel Vanilleglace	14.50

Oder wagen Sie einen Blick in unsere Glacekarte...



Heisse Getränke

Café Crème	4.20
Schale	4.60
Espresso	4.20
Doppelter Espresso	5.60
Ristretto	4.20
Cappuccino	5.00
Latte Macchiato	6.00
Heisse Schoggi \ Ovomaltine	4.50
Schoggi \ Ovi mélange (mit Rahmhaube)	5.50

Heisse Getränke mit Schuss

Hus Kafi (Kahlua, Brandy, Kaffee und Schlagrahm)	7.50
Kafi Bailey's \ Kafi Amaretto mit Schlagrahm	7.50
Kafi Luz \ GT \ Fertig	6.80
Coretto Grappa	6.00
Carajillo (mit Brandy flambierter Espresso)	7.50

Tee von Crowning's Tea

(Teegenuss nach englischer Tradition, gemischt und abgepackt in Appenzell)

Earl Grey	4.20
English Breakfast	4.20
China Grüntee	4.20
Pfefferminz	4.20
Hagebutten	4.20
Kamille	4.20
Verveine	4.20
Lindenblüten	4.20
Fruchtschale	4.20
Abendkräuter	4.20



Wasser im Glas

Passugger	3dl	3.90
	5dl	5.60
Avner Schnitz-Wasser in der Karaffe		2.50

aus der Flasche

Passugger	3.5dl	4.60
Passugger	7,7dl	7.50
Allegra (stilles Wasser)	3.5dl	4.60
Allegra (stilles Wasser)	7.7dl	7.50

Fruchtsäfte im Glas

	2dl	3dl
Orange	2.60	3.90
Pink Grapefruit	2.90	4.30

Süssgetränke im Glas

	3dl	5dl
Coca Cola	3.90	5.60
Citro	3.90	5.60
Rivella rot	3.90	5.60
Ice Tea Lemon	3.90	5.60
Apfelshorley	3.90	5.60
Schweppes Bitter Lemon	3.90	5.60
Schweppes Tonic	3.90	5.60

Aus der Flasche

Sanbittèr rot (alkoholfrei)	1.0dl	3.90
Gazosa al Mirtillo (Heidelbeer-Limonade)	3.5dl	4.90
Gazosa al Lemon (Zitronen-Limonade)	3.5dl	4.90
Sinalco	3.0dl	4.50
Rivella rot / blau	3.3dl	4.80
Apfelshorley	3.3dl	4.80
Vivi Kola	3.3dl	5.50
Vivi Kola Zero	3.3dl	5.50



Bier

Vom Fass (Calanda Edelbräu, 5.2% Alc. Vol)

Herrgöttli	2dl	3.30
Stange	3dl	4.40
Kübel	5dl	6.50

Gegen den grossen Durst

Calanda Lager im Stiefel	2l	5.2%	25.00
--------------------------	----	------	-------

Aus der Flasche

Appenzeller Quöllfrisch dunkel	5.0dl	5.2%	6.50
Appenzeller Weizenbier (Bio)	5.0dl	5.2%	7.80
Birra Menabrea Ambrata (Amber-Bier aus dem Piemont)	3.3dl	5.0%	5.20
Ichnusa (Sardinien)	3.3dl	4.7%	5.00
Calanda Edelbräu	3.3dl	5.2%	5.70

Alkoholfreies Bier

Calanda 0.0%	3.3dl	0.0%	5.60
Appenzeller Weizenbier alkoholfrei	5.0dl	0.0%	7.80

Saft

Möhl Saft vom Fass, naturtrüb	5.0dl	4.0%	6.50
Möhl Saft vom Fass alkoholfrei	5.0dl	0.0%	6.50



Schaumweine

	1dl	7.5dl
Prosecco DOC, "Casa Canevel" brut, Masi Canevel	7.00	49.00

Weine im Offenausschank

Gespritzter Weisser, süss oder sauer	7.50
--------------------------------------	------

Weiss

	1dl	3dl	5dl
Malanser Riesling-Sylvaner AOC, Cottinelli, Schweiz	7.20	21.60	36.00
Chardenoir – Assemblage aus der Bündner Herrschaft, Cottinelli	6.60	19.80	33.00
Piuma Bianca IGT, Terrazze Retiche di Sondrio, Italien	4.90	14.70	24.50
Pinot Grigio DOC delle Venezie, Emozione Cantina al Poggio	3.60	10.80	17.50

Rosé

	1dl	3dl	5dl
Rosato Alghero DOC, Sella & Mosca, Sardinien	4.20	12.60	21.00

Rot

	1dl	3dl	5dl
Malanser Pinot Noir AOC, Cottinelli	7.20	21.60	36.00
Cannonau di Sardegna Riserva DOC, Sella & Mosca	5.60	16.80	28.00
Rioja Vino Tinto Crianza DOCa, "Ed. Lim. Barricas", Luis Alegre	6.40	19.20	32.00
Colossal Reserva Tinto, Casa Santos Lima, Lissabon	5.20	15.60	26.00



Flaschenweine 5dl

Weiss

Pinot Grigio DOC delle Venezie, Emozione Cantina al Poggio 17.50

Rosé

Oeil de Perdrix Vaudois AOC, Obrist 23.00

Rot

Tremune AOC GR, Cottinelli 28.00

Eine vorzügliche Cuvée aus der Bündner Herrschaft mit den Traubensorten Cabernet Dorsa, Diolinoir, Merlot, Pinot Noir, Zweigelt

Valtellina „Stägafässli“, superiore DOCG, Cottinelli 24.00

Ripasso della Valpolicella DOC, Cami, Cantina Valpantena 35.00

Flaschenweine 7.5dl

Weissweine Schweiz

Malanser Riesling-Sylvaner AOC, Cottinelli 49.00

Die Riesling-Sylvaner-Trauben werden sorgsam von Hand gelesen und entrappt.

Die Gärung und der Ausbau erfolgt ausschliesslich in Edelstahltanks.

Der Malanser Riesling-Sylvaner hat eine hellgelbe Farbe und Aromen von Zitrusfrüchten. Im Gaumen ist er sehr weich und fruchtbetont. Raffinierte und harmonische Säurestruktur und mit wenig natürlicher Kohlensäure.

Chardenoir weiss Graubünden AOC, Cottinelli 46.00

Assemblage aus Pinot noir- und Chardonnay-Trauben. Helle Farbe mit leicht exotischem, süsslichem Fruchtaroma in der Nase. Im Gaumen leichte Süsse und eine frische, oder geradezu erfrischende Säure.



Yvorne AOC „Près-Roc“, Obrist

47.50

Der kernige Körper vereint Fruchtigkeit und Eleganz, ein kräftiger, harmonischer Wein mit Charme. Der Boden der Yvorne-Lagen ist steinig, mitteltief und gut durchlässig. Dies verleiht diesem Wein eine mineralische Note.

Weissweine Italien

Greco di Tufo DOCG, Mastroberardino, Kampanien

46.00

Die antike Traubensorte Greco di Tufo ergibt für diesen Wein ein glänzendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Jugendliche, frische und präzise Nase. Elegante Aromen von reifem Kernobst wie Apfel und Birne. Dazu gesellen sich kräutrige und mineralische Nuancen. Fruchtig-würzig, mit Noten von Blütenhonig und Birnen. Der Abgang ist von mittlerer Länge und mineralisch geprägt.

Piuma Bianca IGT, Terrazze Retiche di Sondrio, Plozza

34.00

Eine erfrischende, körperreiche Spezialität aus den Weingärten der Veltliner „Terrazze Retiche“. La Piuma Bianca (die weisse Feder) ist ein junger Weisswein, der aus Chardonnay- und den roten Nebbiolo- Trauben gewonnen wird. Dieser Wein bleibt aber trotzdem weiss, weil die Nebbiolo Trauben unmittelbar nach dem Mahlen dieser Trauben vom Trester getrennt wird.

Weissweine Spanien

Barahonda White Organic, Yecla DO, Bodega Seniorio de Barahonda

39.00

Klare und intensive gelbe Farbe mit hellgrünen Farbtönen. In der Nase tropische Früchte und ein Hauch von Zitrus. Am Gaumen Aromen von Frische und Eleganz mit einem langen Abgang, wo die charakteristischen grünen Früchte - typisch für die Verdejo-Trauben – eindeutig vorhanden sind.

Rosé Italien

Rosato Alghero DOC, Sella & Mosca, Sardegna

27.00

Nach der Lese werden die Trauben –Sangiovese und Cannonau - entrappt und einige Stunden an der Maische gelassen, um die optimale Farbausbeute zu erreichen. In der Nase fruchtige Noten von süssen, roten Beeren und etwas Würze. Im Gaumen frisch, mit zarten Fruchtaromen von Himbeeren. Untermalt mit einer eleganten und saftigen Säure, frisch und anhaltend im Abgang.



Rotweine Schweiz

Malanser Pinot Noir AOC GR, Cottinelli

49.00

Er glänzt durch seine rubinrote Farbe. In der Nase präsentiert er sich mit einem herrlichen, leichten Duft nach Himbeeren. Im Gaumen wiederum frische Frucht von feiner Struktur in Kombination mit einer angenehm dezenten Gewürznote.

Molina, AOC Graubünden, Cottinelli

62.00

Dunkelrote Farbe mit violetten Reflexen. Fruchtig, beeriger Auftakt in der Nase. Im Gaumen sehr komplex, dicht und aromaintensiv. Geschmack von schwarzen Johannisbeeren und reifem Holunder. Hinzu kommen Caramel- und Röstaromen. Im Abgang lang und fruchtbetont. Traubensorten: Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Diolinoir, Gamaret, Merlot, Regent, Zweigelt

Magnumflasche (150cl)

135.00

Merlot Ticino DOC "Baiocco", Guido Brivio

52.00

Aus den besten Rebbergen der Tessiner Hügel im Mendrisiotto werden die Trauben für diesen traditionellen Merlot gelesen. Während rund 8 Monaten ruht der Wein in den „Cantine“ - in den Felsen gegrabene Keller des Monte Generoso. Der Wein hat eine intensiv rubinrote Farbe mit violetten Nuancen. Das Bouquet wird untermalt durch einen Hauch reifer Früchte und Heu-Aroma.

Rotweine Italien

Cum Laude, Toscana IGT, Castello Banfi

52.00

Dunkles Purpurrot. In der Nase besticht der Wein mit einem fein abgestimmten Brombeer- und Pflaumenbouquet, untermalt von dezenten Lakritze- und Tabaknoten. Am Gaumen fruchtbetont, schmeichelnd, perfekt ausbalancierte Säure. Dichte, samtige Tannine von hoher Qualität. Der Abgang zeigt sich langanhaltend und ausgewogen.

Magnumflasche (150cl)

139.00



4 Amis, Langhe DOC, Elio Filippino, Piemont 72.00

Das Bouquet dieses Weins mit den Traubensorten Barbera, Cabernet Sauvignon, Nebbiolo und Syrah wird bestimmt von Aromen nach reifen Zwetschgen, frischen Brombeeren - unterlegt von dezenter Anklängen nach Paprika. Am Gaumen gibt dieser Rotwein seine volle Komplexität preis - die Aromen der Nase harmonieren perfekt mit dem gut strukturierten Körper und den weichen Tanninen. Das Finale wartet mit Länge, Eleganz und fein-fruchtigen Nuancen auf.

Redimore – Irpinia Aglianico DOC, Mastroberardino, Kampanien 49.50

Nach der Lese werden die autochthonen Aglianico-Trauben klassisch vergoren. Der Jungwein reift zwölf Monate in französischen Barriques. Dichte rubinrote Farbe mit violetten Reflexen; in der Nase fruchtig, würzig. Im Gaumen reife, schwarze Frucht, Zwetschgenkompott, warme Gewürze, etwas Tabak und dezente Röstaromatik mit elegant eingebundenen Tanninen.

Cannonau di Sardegna Riserva DOC, Sella & Mosca 39.00

Dieser Riserva präsentiert sich in einem granatroten Kleid, durchzogen von ziegelroten Reflexen. Sein Bouquet ist ausdrucksvoll, elegant und warm und sein harmonischer Körper ist mit einer angenehmen Holznote angereichert.

Magnumflasche (150cl) 81.00

Amarone della Valpolicella DOCG, Maso Maroni, Veneto 98.00

Dunkle, rubinrote Farbe. Im Bouquet sind angenehme Fruchtnoten zu erkennen, welche an reife Kirsche und Pflaume erinnern und zugleich auch Gewürznoten, sowie Schokoladen- und Nussnoten. Im Geschmack ist er körperreich, umhüllend, weich mit samtigen, eleganten Tanninen. Sehr lange anhaltend.



Rotweine Spanien

El Bicho Raro, Bodega Seniorio de Barahonda 57.00

Die Traubensorten Tintorera, Syrah und Monastrell verleihen diesem Wein eine kräftige dunkle Farbe, welche durch die 12-monatige Lagerung in französischen und amerikanischen Eichenfässern verstärkt wird. In der Nase Noten von Gewürzen und roten Früchten. Am Gaumen saftig und intensiv mit einem guten Körper - harmonisch, komplex und einzigartig.

Rioja Vino Tinto Crianza DOCa "Ed. Lim. Barricas" Luis Alegre 46.00

Sehr intensive Nase mit besonderen und intensiven, auf den Einsatz von neuer Eiche zurückzuführenden Gewürz- und Balsamnoten im Hintergrund. Aromen von schwarzer reifer Frucht mit Räuchernoten, sowie wahrnehmbare Vanille- und Tabaknoten. Samtig und mild am Gaumen. Herrliche Frische mit mineralischen Anklängen, ausgewogen, mit reifem Tannin, schön rund und anhaltend im Mund.

Alto Sios, Costers del Sio, Costers del Segre, Katalonien 69.00

Der Duft ist würzig, ledrige Aromen und Kakao prägen den Alto Sios. Gewürznoten und überreife Beerendaromen bilden das Bukett. Durch die 12-monatige Reifung in französischen Eichenfässern wirkt der Wein schon im trockenen, weichen Auftakt harmonisch. Fein geschliffenes Tannin und wieder reifste Waldbeeren sowie eine gut integrierte Fruchtsäure zeigen sich am Gaumen. Im Abgang spürt man die Würze noch einmal sehr gut, der Nachgeschmack wird zusätzlich von der Frische roter Johannisbeeren belebt.

Rotweine Portugal

Colossal Reserva Tinto, Casa Santos Lima, Lissabon 36.00

Rebsorten Alicante, Syrah, Tinta Roriz, Touriga Nacional
Von intensiver, rubinroter Farbe. In der Nase schöne Aromen von reifen, roten Früchten sowie florale Noten. Am Gaumen zeigt er eine grosse Komplexität mit Noten von Pflaumen, Brombeeren und Gewürzen. Gut integrierte Tannine. Langer, eleganter Abgang.



Spirituosen

Apéritifs & Bitter

4cl

Jsotta Bianco (Schweizer Wermuth)	17%	6.20
Jsotta Rosso (Schweizer Wermuth)	17%	6.20
L'Aperitivo Nonino	21%	6.50
Campari	23%	6.00
Cynar	17%	6.00
Amaro Braulio di Bormio	21%	5.00

Liköre

4cl

Limoncello Amalfitano I.G.P.	30%	5.50
Bailey's Irish Cream	17%	6.50
Amaretto di Saronno	28%	6.00

Grappa

2cl

Paesanella Grappa bianca	37.5%	5.00
Nonino - il Moscato di Monovitigno	41%	6.50
Nonino - lo Chardonnay (Barrique)	41%	6.50

Fruchtbrände

4cl

Williams	40%	6.00
Vieille Prune	41%	8.50

Cognac

4cl

Camus Cognac VS Elegance	40%	9.50
--------------------------	-----	------

Whisky

4cl

Johnny Walker Red Label	40%	7.50
-------------------------	-----	------

Vodka, Gin, Rum

4cl

Eristoff Vodka	37.5%	6.50
Tanqueray's Gin	43.1%	8.00
Havana Club Añejo Especial	40%	9.00

Mineralzusatz zu allen Spirituosen CHF 2.50



Edles aus dem Bündnerland, der Schweiz und der weiten Welt

Us am Avers	Alc. Vol	4cl
Original Avner Chümme Schnaps	32.9%	5.50
Lärchen Schnaps	40%	6.50
Arven Schnaps	37.5%	6.00
Aus dem Hause Kindschi		4cl
Bündner Röteli	22%	5.50
Der Klassiker aus sonnengetrockneten Kirschen und Gewürzen		
		2cl
Berg-Enzian, Spezialbrand	43%	5.00
Ein herbes und aromatisches Destillat aus vergorenen und angesetzten Wurzeln des gelben Enzians		
Aus dem Entlebuch		4cl
Studer's Dry Gin	42.4%	9.50
Aus dem Appenzell		4cl
Säntis Malt, Edition Himmelberg	43%	14.50
Schweizer Single Malt Whisky <i>kräftige Gewürznoten und Ingwer, intensives Röstaroma</i>		
Single Malts aus Schottland		4cl
Dalwhinnie 15 years, Highlands	43%	13.00
<i>Heidekraut, Honigsüsse, Vanille und leichter Torf</i>		
Caol Ila Whisky 12 years, Islay	43%	14.50
<i>Frisch und appetitanregend. Spuren von Meer und Rauch.</i>		