



**CAPOLINEA**  
RESTAURANT · BAR & MERCATO

## insalate

**insalata verde**  
*grüner salat*  
green salad  
🌿 9.50

**insalata mista**  
*gemischter salat*  
mixed salad  
🌿 11.50

**bouquet d'insalata**  
**con gamberoni e chutney di mango**  
*buntes salatbouquet mit riesencrevetten und mango-chutney*  
mixed salad with king prawns and mango chutney  
18/32

**insalata di polipo sul letto di carpaccio di finocchio,**  
**olive taggiasche e peperoni**  
*tintenfischsalat auf ein fenchel-carpaccio-bett mit*  
*taggiasca oliven und peperoni*  
octopus salad on a bed of fennel carpaccio,  
taggiasca olives and peppers  
23.50

**insalata capolinea con uova sode, crostini di pane e scaglie di grana padano 18**  
**o con strisce di entrecôte 25**  
*buntes salatbouquet mit gekochte eier, brotcroûtons und parmesanflocken 18*  
*oder mit entrecôte-streifen 25*  
capolinea salad with boiled eggs, bread croûtons and grana padano flakes 18  
or strips of entrecôte 25

**burratina su un letto di rucola con datterini e pesto**  
*burratina auf ein rucola bett mit datterini tomaten und pesto*  
burratina on a rocketsalad bed with datterini tomatoes, and pesto  
🌿 16

**insalata di valeriana con pancetta, uova e crostini**  
*nüsslisalat mit speck, ei und croûtons*  
nut salad with bacon, egg, and croutons  
18.50



**CAPOLINEA**

RESTAURANT · BAR & MERCATO

## zuppe

**minestrone con verdure fresche di stagione**

*minestrone mit frischem saisongemüse*

minestrone with fresh seasonal vegetables

🌿 11.50

**zuppa di zucca hokkaido con semi di zucca e olio di semi di zucca**

*hokkaido-kürbissuppe mit kürbiskernen und kürbiskernöl*

pumpkin soup with pumpkin seeds, and pumpkin seed oil

🌿 11.50

## antipasti

**bruschette con mozzarella fior di latte, pomodoro e rucola**

*bruschetta mit mozzarella fior di latte, tomaten und rucola*

bruschetta with mozzarella fior di latte, tomatoes, and rocket

🌿 16

**carpaccio di manzo**

**con rucola e parmigiano**

*rindscarpaccio mit rucola und*

*parmesan*

beef carpaccio with

rocket & parmesan

23/29

**bocconcini croccanti di pesce persico**

**con salsa tartara**

*egli-knusperli mit tartarsauce*

battered perch with tartar sauce

26



**CAPOLINEA**  
RESTAURANT · BAR & MERCATO

## pasta fatta in casa, spaghetti & risotto

**spaghetti alle vongole**  
spaghetti with clams  
26

**pappardelle con  
funghi freschi e pancetta**  
*pappardelle mit frischen pilzen und speckwürfeli*  
pappardelle with fresh mushrooms,  
and bacon  
26.50

**risotto con porcini e salciccia**  
*steinpilzrisotto mit salciccia*  
risotto of porcini mushrooms  
with salciccia  
28.50

**orecchiette al pomodoro e basilico**  
*orecchiette mit tomaten und basilikum*  
orecchiette with tomatoes and basil  
🌿 20.50

**tortelloni al taleggio e pera su spinaci e tartufo nero**  
*tortelloni mit taleggio-käse und birne auf spinat und schwarzem trüffel*  
tortelloni with taleggio cheese and pear on spinach and black truffle  
28.50

**raviolone di melanzane e provola  
al pomodorino datterino e burratina murgese**  
*auberginen-raviolone mit  
datterino tomaten und burratina murgese*  
eggplant raviolone with  
datterino tomatoes, and burratina murgese  
🌿 26.50



**CAPOLINEA**

RESTAURANT · BAR & MERCATO

## carne

**cotoletta alla viennese di vitello**

*wienerschnitzel vom kalb*

veal schnitzel

42

**tagliata di manzo a fette sottili (entrecôte)**

**con grana padano e rucola**

*dünn geschnittene scheiben vom entrecôte*

*mit grana padano und rucola*

tagliata di manzo: thinly sliced entrecôte

with grana padano, and rocket

42

**filetto di manzo alle erbe e all'aglio**

**servito in olio d'oliva su tegamino**

*rindsfilet mit kräutern, knoblauch an olivenöl*

*in einer kleine pfanne serviert*

pan-fried fillet of beef with herbs, garlic, and olive oil

52

**costolette di vitello (ca. 350 gr.) in burro e salvia**

*kalbskotelette (ca.350 gramm) in salbeibutter gebraten*

veal cutlet (350 g) cooked in sage butter

52



**CAPOLINEA**  
RESTAURANT · BAR & MERCATO

## pesce

**sogliola grigliata con riso al burro e spinaci in foglia**  
*grillierte seezunge mit butterreis und blattspinat*  
grilled sole with buttered rice, and leaf spinach

49

**pesce persico dorato con salsa tartara e patate lesse**  
*gold braun gebackenen egli*  
*mit tartarsauce und salzkartoffeln*  
golden baked perch with tartar sauce and boiled potatoes

41

**filetti di coregone del lago di zurigo alla capolinea**  
*gebratene felchenfilets vom zürisee alla capolinea*  
capolinea-style fried lake zurich whitefish fillet

39

**rombo al forno alla mediteranea con patate al forno**  
*steinbutt im ofen vorbereitet nach mediterraner art mit kartoffeln*  
mediterranean-style baked turbot with baked potatoes

41



**CAPOLINEA**  
RESTAURANT · BAR & MERCATO

## dessert

**torta al cioccolato tiepida della casa  
con gelato alla vaniglia  
e panna montata**  
*hausgemachter lauwarmer  
schokoladenkuchen  
mit vanilleglace und schlagrahm*  
warm homemade chocolate cake  
with vanilla ice cream,  
and whipped cream  
13.50

**panna cotta ai frutti di bosco**  
*hausgemachte waldbeeren  
panna cotta*  
homemade wild berries panna cotta  
11.50

**sorbetto di limone alla vodka**  
*zitronensorbet mit wodka*  
lemon sorbet with vodka  
11.50

**sorbetto alle prugne  
con vieille prune**  
*zwetschgensorbet mit vieille prune*  
plum sorbet with vieille prune  
11.50

**vermicelles mit rahm**  
vermicelles with cream  
9.50

**vermicelles mit vanille glace  
und rahm**  
vermicelles with vanilla ice cream,  
and cream  
13.50

**tiramisù della casa**  
*hausgemachtes tiramisú*  
homemade tiramisu  
9.50

## gelati

vaniglia, cioccolato, caffè, limone, sorbetto alle prugne e mango  
3.50 CHF a gusto / porzione di panna: 1.50

*vanille, cacao, caffè, limone, zwetschgensorbet und mango  
pro kugel 3.50/portion rahm 1.50*

vanilla, chocolate, coffee, lemon, plum sorbet and mango  
per scoop 3.50/portion of cream 1.50



**CAPOLINEA**  
RESTAURANT · BAR & MERCATO

## Viel Vergnügen im Capolinea!

Wir sind ein Ort für alle, die sich bei uns wohlfühlen: Jüngere und Ältere, Geschäftsleute, Reisende, Familien mit ihren Kindern, Passanten, die Kundschaft der umliegenden Geschäfte. So wird das Capolinea zur beliebten Adresse am Bahnhof von Pfäffikon.

Unser Schwerpunkt liegt auf einer frischen, mediterranen Küche mit vielen saisonalen Produkten, möglichst aus der Region – und aus handverlesenen Bezugsquellen in Italien. Somit können Sie der Qualität unserer Zutaten voll vertrauen.

Für zufriedene Gäste sorgt Ihr Gastgeber Pasquale Amico mit seinem Team.  
Benvenuti – wir freuen uns, dass Sie bei uns sind!

## Unsere Lieferanten aus der Region:

Fleisch:	Metzgerei Ochsen, 8834 Schindellegi
Gemüse und Früchte:	Früchte Bamert 8856 Tuggen
Getränke:	Brauerei Rosengarten 8840 Einsiedeln
Fisch:	Fischerei Braschler, 8640 Hurden Zahner Fischhandel AG, 8737 Gommiswald

## Deklaration:

Fleisch: Rind, Kalb und Poulet CH  
Lammracks: NZ  
Fisch: CH/IT/DE/HL



**Für Informationen zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschten Reaktionen auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Personal.**

Preise in CHF inkl. Mwst.