



CAPOLINEA
RESTAURANT · BAR & MERCATO

insalate

insalata verde

grüner salat

green salad

🍷 9.50

insalata di seppia

sepia salat

cuttlefish salad

18.50

**insalata di patate con fagiolini, pesto alla genovese,
gamberetti e pomodorini**

*kartoffelsalat mit grünen bohnen, pesto alla genovese,
crevetten und cherrytomaten*

potato salad with green beans, pesto alla genovese
shrimps and cherry tomatoes

19.50

**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

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




CAPOLINEA
RESTAURANT · BAR & MERCATO

zuppe

gazpacho

kühle gemüsesuppe

cold vegetable soup

 12.50

minestrone con verdure fresche di stagione

minestrone mit frischem saisongemüse

minestrone with fresh seasonal vegetables

11.50



CAPOLINEA
RESTAURANT · BAR & MERCATO

antipasti

carpaccio di rana pescatrice marinato alla barbabietola rossa

carpaccio vom seeteufel mariniert in roter bete

carpaccio of monkfish marinated in red beetroot

23/29

bocconcini croccanti di pesce persico con salsa tartara

egli-knusperli mit tartarsauce

battered perch with tartar sauce

26

tartare di manzo

handgeschnittenes beefsteak tatar

beefsteak tartare

27/34

tartare di gamberi di mazzara del vallo con avocado al lime e salsa allo yogurt

tartar von mazzara del vallo-crevetten mit limetten-avocado und joghurtsauce

tartare of mazzara del vallo prawns with lime avocado and yoghurt sauce

27/31

carpaccio di manzo con rucola e parmigiano

rindscarpaccio mit rucola und parmesan

beef carpaccio with rocket & parmesan

23/29

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

burratina su un letto di rucola con pomodori datterini e pesto

burratina auf ein rucola bett mit datterini tomaten und pesto

burratina on a rocketsalad bed with datterini tomatoes and pesto

🍷 16



CAPOLINEA
RESTAURANT · BAR & MERCATO

pasta fatta in casa, spaghetti & risotto

spaghetti alle vongole
spaghetti with clams
26

risotto al limone con gamberi
zitronenrisotto mit crevetten
lemon risotto with shrimps
25

**orecchiette integrali
con cime di rape**
vollkorn-orecchiette mit stängerkohl
wholemeal orecchiette pasta with
turnip greens
🌿 22.50

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

paccheri alla pescatrice con olive taggiasche e pomodorini pachino
paccheri mit seeteufel, taggiasca oliven und pachino-tomaten
paccheri with monkfish, taggiasca olives and pachino tomatoes
28.50

**cuori rossi alla barbabietola ripieni di ricota e spinaci con
pomodorini datterino e burratina murgese**
*rote beete-herzen gefüllt mit ricota und spinat mit datterini tomaten und
burratina murgese*
red beetroot hearts filled with ricota and spinach, datterini tomatoes and
burratina murgese
🌿 26.50

**agnolotti al profumo di limone con gambero rosso, zucchine e
pomodorini datterini**
*nach zitrone duftende agnolotti mit roten crevetten, zucchini und
datterini tomaten*
lemon-scented agnolotti with red prawns, courgettes and
datterini tomatoes
28.50



CAPOLINEA
RESTAURANT · BAR & MERCATO

carne

cotoletta di vitello alla viennese

wienerschnitzel vom kalb

veal schnitzel

42

tagliata (entrecôte) di manzo con puntarelle di cicoria e cacciocavallo podolico

*dünn geschnittene scheiben vom entrecôte
mit chicorée spitzen und cacciocavallo käse*

tagliata di manzo: thinly sliced entrecôte
with chicory tips and cacciocavallo cheese

42

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

kalbskotelette (ca.350 gramm) in salbeibutter gebraten

veal cutlet (350 g) cooked in sage butter

52

filetto di manzo servito in tegamino con olio d'oliva erbe di giardino e aglio

rindsfilet mit kräutern, knoblauch an olivenöl

in einer kleine pfanne serviert

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

52



CAPOLINEA
RESTAURANT · BAR & MERCATO

contorni:

**patate fritte, riso, verdure grigliate, risotto al vino bianco,
spinaci in foglia o pappardelle fatte in casa.**

**con tutte le portate a base di carne è possibile scegliere un
contorno a piacimento.
ogni ulteriore contorno costa CHF 6.50.**

beilagen:

*pommes frites, reis, grilliertes gemüse, weissweinrisotto,
blattspinat oder hausgemachte pappardelle.*

*zu allen fleischgerichten können sie eine beilage wählen.
jede weitere beilage wird mit CHF 6.50 berechnet.*

side dishes:

**french fries, rice, grilled vegetables, white wine risotto,
leaf spinach or homemade pappardelle.**

**meat dishes are served with a side dish of your choice.
additional side dishes are CHF 6.50 each.**



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

filetti di pesce persico dorati, accompagnati da patate lesse e salsa tartara
gold braun gebackenen egli
mit tartarsauce und salzkartoffeln
golden baked perch with tartar sauce and boiled potatoes

41

filetto di luccioperca su vellutata di ceci
gebratenes zander filet auf kirchenerbsen-hummus
roasted pike perch fillet on a bed of chickpeas and hummus

42

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 tiepida al cioccolato
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

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

tiramisù della casa
hausgemachtes tiramisù
homemade tiramisu
9.50

mango cheese cake
13.50

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
	G. Bianchi AG, 5621 Zufikon

Deklaration:

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

 vegetarisch

Preise in CHF inkl. MwSt.

Folgen Sie uns!



capolinearestaurant
www.capolinea-restaurant.ch