

TAPAS

Oliven Mix mit weissen Mandeln | 8.50

Weinempfehlung: 🍷 🍷

Mediterraner Mix mit Artischocken, Tomaten und Oliven | 9.00

Weinempfehlung: 🍷 🍷

Hummus mit Kichererbsen | 7.50

Weinempfehlung: 🍷

Pommes Croquettes | 7.50

Weinempfehlung: 🍷 🍷

Bruschetta | 7.50

Weinempfehlung: 🍷 🍷 🍷

Chorizo auf Weissbrot | 9.00

Weinempfehlung: 🍷

Prosciutto di Parma | 9.50

Weinempfehlung: 🍷 🍷 🍷

Ein zweites Stück Pita offerieren wir dir auf Wunsch kostenlos. Jedes weitere Pita 2.00.

COLD STUFF

Nachos | 12.50

«Captain’s» Plättli* | 19.00

Diverse Desserts | täglich variierend

SALATE

Caesar Salad | 14.50 / 18.50

Gemischter Salat | 9.50

Beilage: gemischter Salat

SANDWICHES

Roastbeef Pastorello | 14.50

Ciabatta Italiana (Tomaten & Mozzarella) | 12.50

Beilage: gemischter Salat

WARMES MENÜ

Abend-Special * (17 bis 21 Uhr) | 13.50

Ein Glas Hauswein (Weiss/Rosé/Rot) serviert mit einem Tapas nach Wahl

Tageshit (es hät solangs hät) | 14.50

Suppe (Bitte informiere Dich beim Service) | 5.50

Pasta-Teller Bolognese | 17.50

Pasta-Teller Pesto | 17.50

Captain’s Burger «Classico» | 17.50

Rindfleisch**, Gruyère, BBQ Sauce und Salat als Beilage

Captain’s Burger «Mexican» | 18.50

Rindfleisch**, Cheddar Cheese, Peperoni, Guacamole, Salsa Sauce und Tortilla-Chips als Beilage

Beilage: gemischter Salat

Allergene: Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

ROSÉ

Frankreich, Provence

Chemin en Provence 2018, Domaine Saint-Marie

Grenache, Syrah, Cabernet

Lachs-Farbe, Duft, Gaumen, so zart und geschmeidig, saftige Fülle scheint hell und leicht, orange, rosa bis rot glänzender Duft nach Früchten und Beeren, genussvolle Harmonie. Am Gaumen beglückend schmeichelnd mit einer zarten Fülle, leicht von der sanften, verwobenen ätherischen Frische.

Glas: 8.50 | Flasche: 56.00

WEISSWEINE

🇨🇭 **Schweiz, Zürich**

Regula Cuvée Weiss AOC 2017, Smith&Smith

Riesling-Sylvaner, Cabernet Blanc, Scheurebe, Vidal blanc

Zunächst diskrete, fast verschlossene Begrüssung, doch viel Stil, hell, weisse Blüten, wohlwollend, süsse Frucht. Dann urbaner, bunter, Leben, Süsse. Endlich der passende Wein zum Sound der Limmatstadt.

Glas: 8.00 | Flasche: 54.00

🇨🇭 **Schweiz, Wallis**

Mathier Mathier 2017, Cave la Chapelle & Smith

Chasselas, Viognier (F)

Zwei Länderwein oder die Rhône hört nicht in Genf auf. Am Gaumen lebendige Freude, reine, sanft-herbe Frische, Apfel, Eisbonbon und eine schöne Cremigkeit. Foodlover par Excellence!

Glas: 7.50 | Flasche: 50.00

🇮🇹 **Italien, Piemont**

Roero Arneis DOCG 2017|18, Azienda Pescaja

Arneis

Casanova in Weiss. Helle, klingende Aromatik, reife Birne, Holunderblüten und Kräuter. Tänzelt über den Gaumen, betört, aber nie kitschig, sondern mit viel Frische. Familienweingut grosser Klasse. Schneller Griff zum nächsten Glas...

Glas: 8.50 | Flasche: 56.00

🇪🇸 **Spanien, Rueda**

K-Naia DO 2017, Bodegas Naia

Verdejo

Jungspund. Frische, helle Frucht und leicht herb, zeigt gleich, dass er mehr als nur jung, nett und schön sein kann. Am Gaumen saftig, süsse Frucht und zugleich herbe Noten. Apérotime an der Barceloneta, Barcelonas Stadtstrand.

Glas: 7.00 | Flasche: 47.00

ROTWEINE

🇨🇭 **Schweiz, Zürich**

Felix Cuvée Rot AOC 2016

Pinot Noir, Cabernet Dorsa, Maréchal Foch, Cabernet Cubin Zürich by Night. Nobler Charme, warm und vital, frische rote Früchte, helle und dunkle Seiten, rauchig. Am Gaumen elegant, Finesse, verführerisch, zunehmend verwegen. Allzeit bereit!

Glas: 8.00 | Flasche: 54.00

🇪🇸 **Spanien, Terra Alta DO**

Lafou El Sender 2015

Garnacha negra Syrah

Tiefes Dunkelrot mit rubinroten Reflexen. In der Nase Aromen von Brombeeren, feine balsamische Noten, etwas Holz und Düfte von getrockneten Blumen. Im Gaumen frisch und füllig mit eleganter Fruchtaromatik, Noten von Gewürzen und Lakritzen und feiner Tanninstruktur

Glas: 8.00 | Flasche: 54.00

🇪🇸 **Spanien, Ribera del Duero**

Venero DO 2013, Bodegas Encina

Tempranillo

Smiths Kooperation mit Hacienda Monasterio. Jugend bei Mondschein.

Am Gaumen sanft, mit leichtem, dunklem Spiel, aromatische, frische Frucht, vorhandener aber nicht bewusster Kraft. Dann herbe, dunkle Grand-Cru Kakaonoten gepaart mit einer cremigen, aber frischen Frucht. Big value!

Flasche: 74.00

ROTWEINE

🇲🇪 **Argentinien, Mendoza**

Siglo 2015, Mendoza Club

Malbec

Gothic. Ruhig, dunkle, süsse und frische Frucht, dunkle Beeren, Rauch, Torf, im Hintergrund immer ein süsser Hauch von dunkler Wärme.

In Schweizer Besitz und vinifiziert auf 1400 Metern vom Starönologen Daniel Pi. Malbec as its best – Kraft gepaart mit viel Eleganz.

Flasche: 67.00

🇮🇹 **Italien, Piemont**

Barbera d’Asti Soliter DOCG 2017, Azienda Pescaja

Barbera

Barbera in purezza! Saftige rote Frucht, ein Hauch ätherische, pflanzliche Frische, dazu eine sanfte rote Frucht, weich, süss, jung geschmeidig.

Lebensfreude und Trinkigkeit in ihrer schönsten Form!

Glas: 9.00 | Flasche: 56.00

SCHAUMWEINE

Frankreich, Champagne

Champagne Brut Réserve, Billecart-Salmon

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Pure Noblesse. Aus dem 200-jährigen Traditionshaus Billecart-Salmon. Diskret, frische Süsse, Apfel, Orange, Kiwi und Bittermandeln.

Bis 48 Monate auf der Feinhefe. Apéro auf der Place de la Concorde.

Flasche: 88.00

Italien, Veneto

Prosecco Nudo extra dry DOC, Colli del Soglio & Smith

Glera

Jugendlicher Schmeichler. Am Gaumen überschäumende Lust, frisch, fruchtig, Apfel und Birne, feine, diskrete Süsse und leicht herb. Sommerabend in Venedigs Gassen.

Glas: 9.00 | Flasche: 59.00

DRINKS

Captain Spritz | 10.50

Hugo | 10.50

Mojito | 12.50

Caipirinha | 12.50

Wodka – Redbull | Cola | Orange | 12.50

Gin Tonic (Hibiscus, Matcha, Pink Pepper, Original) | 12.50

Gespritzter Weisswein süss / sauer | 7.50

SOFT DRINKS

Lass dich von unserem vielfältigen Angebot inspireren.

BEER

Hardwald Saisonal – 0,33 l | 6.00

Hardwald Glattgold – 0,33 l | 5.50

Hardwald Urban Ale – 0,33 l | 5.50

Hardwald Dunkel – 0,33 l | 6.00

Corona Extra – 0,33 l | 5.50

Leermond Bier (alkoholfrei) – 0,33 l | 5.50

