

BISTROKARTE

Vorspeisen

Mesclunsalat mit Gossauer grünen Spargeln		CHF 11.50
Büffelmilchmozzarella aus Salerno mit confierten Perettitomaten		CHF 14.50
Champignoncremesuppe		CHF 9.50
Pikantes Rindfleischtatar dazu paniertes Eigelb und lauwarmes hausgemachtes Brioche	VSP HG	CHF 24.00 CHF 34.00
Insalatina di Polpo mit Taggiasca Oliven und Tomaten		CHF 18.50

Hauptgerichte

Hausgemachte Tagliolini mit Gossauer grünen Spargeln und Black Tiger Krevetten		CHF 18.00
Gold Forelle auf Venere Risotto und weissen Spargeln		CHF 29.00
Zarte Perlhuhnbrust, Dörrfrüchte Cous-Cous und Zucchini-Spaghetti		CHF 29.00
Kalbpiccata, Kartoffelstock und Kenya-Bohnen		CHF 33.00

Dessert

Blinis mit confierten Orangenfilets & hausgemachtem Rosmaringlacé		CHF 9.50
Schokoladen Duo: Espuma & Roulade mit Pfeffer, feines Haselnussglacé		CHF 12.50

Weine im Offenausschank

dl

Weiss:

Saar Riesling, Van Volxem Wiltingen	2010	CHF 8.50
Dézaley, Clos des Abbayes Lavaux	2009	CHF 8.50
Pratto Benaco Bresciano, Cà dei Frati Lombardia	2009	CHF10.00

Rot:

St.Laurent, Weingut Eric Meier Uetikon am See	2009	CHF 9.50
Promis IGT, Cà Marcanda Toscana	2009	CHF11.00
Nebbiolo <i>Perbacco</i> Langhe, Vietti Piemonte	2008	CHF12.00

Am Mittag servieren wir Ihnen **Appenzeller-Mineralwasser** mit und ohne Kohlensäure aus der Karaffe - **à discrétion**- für CHF 6.00 pro Person.

Unser WLAN steht für Sie bereit! Name: casale - Passwort : **123casale**

DER CHEF EMPFIEHLT

Vorspeisen

Brick Teig-Knusperli mit mariniertem Lachs, Meerrettich Crème und Gurkenspaghetti		CHF 24.00
Scheiben vom lauwarmen Seeteufel mit Caponata und Chorizoschaum		CHF 27.00
Roulade vom Kaninchenrücken mit Entenleber und Spinat gefüllt		CHF 28.00
Pikantes Rindfleischtatar mit paniertem Eigelb und lauwarmen hausgemachtem Brioche		CHF 24.00

Pasta

Spaghetti al nero di seppia Frutti di Mare	Vorspeise	CHF 22.00
	Hauptgang	CHF 32.00
Ravioli gefüllt mit Puschlaver Salsiccia an Salbeibutter	Vorspeise	CHF 24.00
	Hauptgang	CHF 34.00

Hauptgerichte

Rosa Gebratenes Kalbsfilet mit Kartoffel Mille-feuille, weissem und grünem Spargel und frischen Morcheln		CHF 66.00
Duo vom Presa und Secreto des Iberico Schweins an einem Sobrasada Jus serviert mit la Ratte Kartoffeln im Rauchmantel und Zucchetti		CHF 52.00
St. Pierre mit Bouillabaisse sauce, Pak Choi, Mais und Barba dei frati		CHF 54.00

Dessert

Passionsfrüchteparfait, geschmorte Ananas, Kokoscrème und Zitrusfrüchteglacé		CHF 18.00
Vanillekuchen mit Piemonteser Haselnüssen, Sabayon mit einem weissen Schokoladenspuma und Süssmilchglacé (Zubereitungszeit 15 Minuten)		CHF 20.00
Rhabarber Tarte-Tatin, ein Schokoladenkörbli süsses Eigelb und Lakrizeglacé		CHF 20.00
Rohmilchkäse aus dem Zürcher Oberland	3Stück	CHF 14.00
	5Stück	CHF 18.00
	6Stück	CHF 22.00

MENU

Ein Carpaccio von Krevetten
Kabeljaubrandade an Morchelvinaigrette

Panierte Kalbsmilken auf weissen Spargeln
dazu ein Spargelcappucino

Gnocchi aus Büffelricotta, Fave, frischen Erbsen
und Karotten an einem Bärlauchschaum

Turbot mit Fagiolo "Badda Nera", Rucola und Datterinitomaten

Duo vom Presa und Secreto des Iberico Schweins
an einem Sobrasada Jus
serviert mit la Ratte Kartoffeln im Rauchmandel und Zucchetti

Käse aus dem Zürcher Oberland
vom Wagen

Rhabarber Tarte-Tatin
ein Schokoladenkörbli, süsses Eigelb und Lakrizeglacé

Menü komplett CHF 165.00

Menü in 4 Gängen CHF115.00

Menü in 5 Gängen CHF135.00

Menü in 6 Gängen CHF 150.00

Gern stellen wir Ihnen auf Wunsch auch ein vegetarisches Menü zusammen!

Sie können auch einzelne Gänge aus dem Menü
als Vorspeise und Hauptgang bestellen.

DAS FEIERN VON FESTEN

Für geschlossene Gesellschaften bis 22 Personen steht unser kleiner Saal zur Verfügung.

Bei grösseren Gesellschaften ist es wichtig frühzeitig zu reservieren. Gerne stellen wir Ihnen individuelle Menus für Ihre Anlässe zusammen.

Bitte kontaktieren Sie uns, damit wir Ihren Wunschtermin wahrnehmen können.

Nicht vergessen:

Wenn Sie eine Gesellschaft von mindestens 15 Personen sind, so ist das Il Casale-Team auch an einem Sonntag oder Montag für Sie präsent, und Sie können mit uns den gewünschten Termin vereinbaren.

Platzangebot

Der kleine Saal für maximal 22 Personen

Das Restaurant für maximal 40 Personen

Alle Räume inklusive Bistro für maximal 80 Personen

Iberico Schwein: Spanien

Rind/ Kalb/ Lamm/ Poulet/ Kaninchen: Schweiz