

# il Casale

r i s t o r a n t e

## *Antipasti*

### **Bruschettone Caprese**

„Fior di latte“ Mozzarella mit Tomaten, Basilikum und grillierter Aubergine  
auf geröstetem Maggiabrot

19.00

### **Tartare di manzo**

Rindfleischtatar serviert mit Toast und Butter

23.00/35.00

### **Il nostro antipasto Casale**

Lassen Sie sich überraschen ...

ab 2 Personen - 19.00 pro Person

### **Insalata di asparagi con ovetto morbido, petali di pecorino e briciole di grissini**

Spargelsalat mit weichem Ei, Pecorinoflocken und Grissinibrösmeli

25.00

## *Insalate*

### **Insalata verde**

Grüner Blattsalat an Casale-Hausdressing

8.50

### **Insalata mista**

Gemischter Blattsalat an Casale-Hausdressing

12.00

### **Insalata di cetrioli, pomodorini, olive taggiasche, primosale e erba cipollina**

Salat von Gurken, Datteltomaten, Taggiascaoliven, Primosale und Schnittlauch

17.00

### **Insalata di misticanza con pompelmo rosa, gamberi scottati e gelatina al campari e arancia**

Salat mit Grapefruit, gebratenen Riesencrevetten und Campari-Orangengel

24.00

**ohne Riesencrevetten** 14.50

## *Oppure semplicemente ...*

### **Gnocchetti fritti**

Frittierte Pizzateigbällchen

8.00

### **Pane all'aglio**

Knoblauchbrot

8.00

Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

# il Casale

r i s t o r a n t e

## *Zuppe*

### **Zuppa del giorno**

Fragen Sie nach der heutigen Tagessuppe

8.50

### **Spuma di yogurt, cetriolo e avocado con crostini**

Joghurt-Avocado-Gurkenschaum mit Crostini

14.50

## *Insalatone*

### **Insalatona con bocconcini di pollo, crostini, grana e nocciole tostate**

Gemischter Salat mit Pouletbrustwürfel, Croutons, Parmesan und gerösteten Haselnüssen

29.00

## *Pasta/ Risotto*

### **Ravioli agli asparagi con punte di asparagi marinati alla crema di burrata**

Spargelravioli mit Burratacreme und marinierten Spargelspitzen

24.00/36.00

### **Tagliolini con straccetti di filetto di manzo, jus di vitello, panna e ricotta di pecora grattugiata**

Tagliolini mit Rindfiletstreifen an Rahmjus und geriebenem Schafsricotta

25.00/37.00

### **Risotto al profumo di mare con aragostella, coulis di agrumi e polvere di alga**

Risotto mit Langustenstücken, Algenpulver, Zitrusfrüchte- und Hummercoulis

27.00/39.00

# il Casale

r i s t o r a n t e

## *Pesce*

**Scaloppa di pesce spada al basilico  
con bulgur tiepido alle verdure, pinoli e uvetta**

Schwertfischtranche in der Basilikumpanade

Lauwarmer Bulgur mit Gurken, Frühlingszwiebeln, Tomaten, Pinienkerne, Minze und Rosinen

48.00

**Als vegetarisches Gericht**

28.00

**Trancio di cernia al vapore con asparagi selvatici al burro e limone**

Gedämpftes Filetstück vom Zackenbarsch mit wildem Spargel an Zitronenbutter

46.00

## *Carne*

**Saltimbocca alla romana con risotto allo zafferano**

Kalbs-Saltimbocca mit Safranrisotto

47.00

**Scamoncino di agnello con fave e pancetta**

Zartes Lammhüftchen mit Favabohnen und Speck

45.00

**Steak Sandwich**

**Tagliata di filetto di manzo con salsa alla senape e miele  
pomodori, rucola e grana**

Gebratenes Rindsfilet aufgeschnitten, auf geröstetem Maggiabrot mit Honig-Senfsauce

Tomaten, Rucola und Granaflocken

58.00

## *Contorni*

Tagliolini, Parmesanrisotto,

Bratkartoffeln, Spinat

7.00

Safranrisotto, Gemüse

8.50

**Bitte fragen Sie uns für vegetarische Optionen,  
glutenfreie und laktosefreie Gerichte**

# il Casale

r i s t o r a n t e

## *Fleisch und Fisch Deklaration*

- Kalb:** Schweiz  
**Kalbskotelette:** Schweiz, Holland  
**Rind:** Schweiz, Italien, Irland  
**Wurstwaren:** Italien, Schweiz  
**Entenbrust:** Frankreich  
**Schwein:** Schweiz  
**Pata Negra:** Spanien  
**Geflügel:** Schweiz, Frankreich  
**Wild:** Schweiz, Österreich, Frankreich  
**Lamm:** Irland  
**Lachs:** Schweiz, Schottland, Norwegen  
**Wolfsbarsch:** Frankreich, Türkei, Griechenland  
**Thunfisch:** Westlicher Pazifischer Ozean  
**Zander:** Polen  
**Makrele:** Italien, Portugal  
**Dorade:** Griechenland  
**Zackenbarsch:** Mittlerer Ostatlantik  
**Zahnbrasse:** Italien  
**Kabeljau:** Nordost Atlantik, Island  
**Steinbutt:** Spanien  
**Seezunge:** Nordost Atlantik  
**Rotbarbe:** Westlicher Pazifik  
**Bernsteinmakrele:** Dänemark  
**Crevetten/Riesencrevetten:** Vietnam ASC Zucht  
**Gamberi rosso:** Italien, Sizilien  
**Tintenfisch:** Westlicher Pazifik  
**Langusten:** Südafrika  
**Pulpo:** Marokko  
**Scampi:** Südafrika  
**Jakobsmuscheln:** Nordwest Atlantik, Kanada  
**Venusmuscheln:** Italien  
**Miesmuscheln:** Holland  
**Stockfisch:** Italien  
**Stör:** Italien  
**Schwertfisch:** Italien, Östlicher indischer Ozean  
**Austern:** Frankreich  
**Bottarga:** Sardinien  
**Kaviar:** Frankreich

Informationen über Zutaten in unseren Speisen die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie von unseren Mitarbeiter/innen