

il Casale

r i s t o r a n t e

Antipasti

Carpaccio di zucca marinata con burrata e gelee di Campari

Mariniertes Kürbiscarpaccio mit Burrata und Camparigelee

24.50

Tartare di manzo

Rindfleischtatar serviert mit Toast und Butter

23.00/35.00

Il nostro antipasto Casale

Lassen Sie sich überraschen ...

ab 2 Personen - 21.00 pro Person

Pettali di pesce spada agli agrumi e spezie con mirtilli al timo

Tranchen von mit Orangen und Gewürzen gebeiztem Schwertfisch, Thymianblaubeeren

28.00

Insalate/Vegano/Vegetariano

Insalata verde

Grüner Blattsalat an Casale-Hausdressing

9.00

Insalata mista

Gemischter Blattsalat an Casale-Hausdressing

12.50

Insalata di belga e radicchio con castagne, fichi e crema di balsamico

Chicoree-Radicchiosalat mit Maronibrösmeli, Feigen und Balsamicoreduktion

19.50

Zuppetta di sedano rapa, erbette, carote e ceci

Kichererbseneintopf mit Sellerie, Mangold und Karotten

19.00/28.00

Oppure semplicemente ...

Gnoccho di pane

Gebackene Teignocken

8.00

Pane all'aglio

Knoblauchbrot

8.00

Olive verdi

Grüne Oliven

5.00

am besten mit:

Mortadella e stracciatella di burrata

Mortadella und Burratacreme

6.50

il Casale

r i s t o r a n t e

Zuppe

Zuppa del giorno

Fragen Sie nach der heutigen Tagessuppe

9.50

Culurgiones in brodo con brunoise di verdure

Sardische Teigtaschen mit Kartoffelfüllung in Gemüsebouillon

15.50

Insalatona

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

Gemischter Salat mit Pouletbrustwürfel, Croutons, Parmesan und gerösteten Haselnüssen

31.00

Pasta/ Risotto

Tagliolini al profumo di tartufo con tartar di manzo

Tagliolini an weissem Trüffelbutter mit Rindstatar

28.00/39.00

Tortelli di gambero e pistacchio, fondo di crema allo zafferano cipolle in agrodolce e crumble di pancetta

Tortelli mit Crevetten-Pistazienfüllung auf Safrancreme

süss-saure Zwiebeln und Speckcrumble

27.00/39.00

Risotto con blue d'Aosta e fichi

Risotto mit Blauschimmelkäse aus dem Aosta Tal und frischen Feigen

27.00/36.00

il Casale

r i s t o r a n t e

Pesce

Fagottini di coda di rospo allo speck su crema di sedano rapa

Seeteufelmedaillons im Speckmantel auf Selleriepüree

44.00

Trancio di tonno alla griglia con broccoletti all'aglio e peperoncino dolce

Thunfischtranche vom Grill mit Broccoletti an Knoblauch und süssen Peperoncini

49.00

Carne

Saltimbocca alla romana con risotto allo zafferano

Kalbs-Saltimbocca mit Safranrisotto

48.00

Entrecote di agnello con purea di patate dolci e salsa al Cannonau

Lammentrecote mit Süsskartoffelpüree und Cannonausauce

43.00

T-bone steak alla griglia con tortino di zucca e formaggio

Rinds T-Bone Steak mit Kürbis-Käseküchlein

ca. 430 Gramm

69.00

Contorni

Tagliolini, Parmesanrisotto,
Bratkartoffeln, Spinat

8.00

Safranrisotto, Gemüse

9.00

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

Gerne können Sie wenn immer möglich auch kleine Portionen bestellen

il Casale

r i s t o r a n t e

Deklaration

Kalb: Schweiz
Kalbskotelette: Holland
Rind: Schweiz, Italien, Irland
Wurstwaren: Italien, Schweiz
Schwein: Schweiz
Pata Negra: Spanien
Geflügel: Schweiz, Frankreich
Wild: Schweiz, Österreich
Lamm: Irland
Kaninchen: Frankreich
Lachs: Schweiz, Schottland, Norwegen
Wolfsbarsch: Frankreich, Türkei, Griechenland
Thunfisch: Westlicher Pazifischer Ozean
Zander: Polen
Makrele: Italien, Portugal
Dorade: Griechenland
Zackenbarsch: Mittlerer Ostatlantik
Zahnbrasse: Italien, Südost Atlantik
Kabeljau: Nordost Atlantik, Island
Skrei: Norwegen
Steinbutt: Spanien
Seezunge: Nordost Atlantik
Rotbarbe: Westlicher Pazifik
Graubarsch: Mittelmeer, Italien
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/Italien
Stockfisch: Italien
Stör: Italien
Schwertfisch: Italien, Östlicher indischer Ozean
Seeteufel: Frankreich, Island
Austern: Frankreich
Bottarga: Sardinien
Brot: Delifrance - hergestellt in der Schweiz
Süsse Backwaren: Forno e Più - hergestellt in Italien
TiGel Sagl - hergestellt in Italien

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