

il Casale

r i s t o r a n t e

Antipasti

Burrata tartufata con funghi chiodini

Geträufelte Burrata mit Hallimaschpilzen

18.00

Tartare di manzo

Rindfleischtatar serviert mit Toast und Butter

23.00/31.00

Il nostro antipasto Casale

Lassen Sie sich überraschen ...

ab 2 Personen - 18.00 pro Person

Culatello con uva, mousse di caprino con miele e noci

Culatello Rohschinken mit Trauben, Ziegenkäsemousse mit Honig und Baumnüssen

23.00

Carpaccio di sedano rapa con salmone affumicato

Carpaccio von im Salz gebackenem Sellerie mit Rauchlachsstreifen

25.00

Insalate

Insalata verde

Grüner Blattsalat an Casale-Hausdressing

8.50

Insalata mista

Gemischter Blattsalat an Casale-Hausdressing

11.50

Insalata di finocchio con arance, germogli di radicchio semi di girasole e chia, vinaigrette all'aceto di mele

Fenchelsalat mit Orangenfilets, Radicchiosprossen, Sonnenblumenkernen und Chiasamen
an Apfel-Vinaigrette

16.00

Oppure semplicemente ...

Gnocchetti fritti

Frittierte Pizzateigbällchen

7.00

il Casale

r i s t o r a n t e

Zuppe

Zuppa del giorno

Fragen Sie nach der heutigen Tagessuppe

8.50

Crema di castagne con pinoli tostati, crema acida al profumo di salvia

Maronisuppe mit gerösteten Pinienkernen und Salbei-Sauerrahm

13.50

Insalatone

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

Gemischter Salat mit Pouletbrustwürfel, Croutons, Parmesan und gerösteten Haselnüssen

28.00

Pasta

Cappellacci ai porcini al burro con crema di pecorino e cipolla rossa in agrodolce

Cappellacci mit Steinpilzfüllung, Pecorinocreme und süß-sauren Tropeazwiebeln

23.00/32.00

Pici alla carbonara

Pici mit klassischer Carbonarasauce

24.00/33.00

Risotto

Risotto al porto con burrata affumicata, fichi e tartufo d'autunno

Portweinrisotto mit geräucherter Burrata, Feigen und Herbsttrüffel

25.00/34.00

il Casale

r i s t o r a n t e

Pesce

Baccala al vapore su crema di patate e olive
Gedämpfte Kabeljautranche auf Kartoffel-Olivencreme
44.00

Code di gamberi scottati con pak choi e chips di pane carasau
Gebratene Riesencrevetten mit Pak Choi und sardischen Brotchips
46.00

Carne

Entrecote di agnello con funghi cardoncelli spadellati e crema di zola
Lammmentrecote mit gebratenen Kräuterseitlingen und Gorgonzolacreme
45.00

Saltimbocca alla romana con risotto allo zafferano
Kalbs-Saltimbocca mit Safranrisotto
46.00

**Filetto di manzo con crosta di mandorle e pesto al basilico
patate all'erba cipollina**
Gebratenes Rindsfilet mit Mandel-Basilikumpestokruste und Schnittlauch-Ofenkartoffeln
54.00

Contorni

Tagliolini, Parmesanrisotto,
Bratkartoffeln, Spinat, Gemüse
7.00

Safranrisotto
8.50



Fleisch und Fisch Deklaration

Kalb: Schweiz
Rind: Schweiz, Italien, Irland
Wurstwaren: Italien, Schweiz
Entenbrust: Frankreich
Schwein: Schweiz
Pata Negra: Spanien
Geflügel: Schweiz, Frankreich
Wild: Schweiz, Österreich
Lamm: Irland
Lachs: Schottland, Norwegen
Wolfsbarsch: Frankreich, Türkei, Griechenland
Thunfisch: Westlicher Pazifischer Ozean
Zander: Polen
Dorade: Griechenland
St Petersfisch: Nordostatlantik
Kabeljau: Nördlicher Pazifik, Alaska
Steinbutt: Spanien
Seezunge: Nordostatlantik
Rotbarbe: Westlicher Pazifik
Crevetten/Riesencrevetten: Vietnam ASC Zucht
Gamberi rosso: Italien, Sizilien
Tintenfisch: Westlicher Pazifischer Ozean
Pulpo: Marokko
Scampi: Südafrika
Jakobsmuscheln: Nordwestatlantik, Kanada
Venusmuscheln: Italien
Stockfisch: Italien
Stör: Italien
Schwertfisch: Östlicher indischer Ozean
Austern: Frankreich
Bottarga: Sardinien

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