

# il Casale

r i s t o r a n t e

## *Antipasti*

**Carpaccio di zucca con burrata affumicata, sesamo, pistacchio e aceto di Sherry**  
Kürbiscarpaccio mit geräucherter Burrata an Sherryessigreduktion, Sesam und Pistazien  
22.00

**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

**Crostone di pane Maggia con mostarda di fichi, blue d'Aosta, fichi caramellati e prosciutto di cinghiale**  
Geröstetes Maggiabrot mit Feigensenf, Blue d'Aosta, karamellisierten Feigen und Wildschweinrohschinken  
26.00  
ohne Schinken 19.00

**Blinis con fiocchi di formaggio alle erbe, salmone affumicato e erba cipollina**  
Buchweizenblinis mit Kräuterfrischkäse, Rauchlachs und Schnittlauch  
27.00

## *Insalate/Vegano/Vegetariano*

**Insalata verde**  
Grüner Blattsalat an Casale-Hausdressing  
9.00

**Insalata mista**  
Gemischter Blattsalat an Casale-Hausdressing  
12.50

**Bulgur con zucca infornata, semi di girasole, melograno, lime e menta**  
Bulgur mit gebackenem Kürbis, Sonnenblumenkerne, Granatapfelperlen, Limette und Minze  
19.00/28.00

## *Oppure semplicemente ...*

**Gnocchetti fritti**  
Frittierte Pizzateigbällchen

8.00

**Pane all'aglio**  
Knoblauchbrot

**Frisella al pomodoro e ricotta di pecora  
oppure all'aneto, grana, mandorle e pancetta**  
Tomaten-Ricotta-Frisella oder Mandel-Dill-Parmesan-Frisella mit Pancetta  
4.50/5.50 per Stück  
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

9.50

### **Zuppa di fregola sarda con patate, carote, sedano rapa, cipolla e crostini di pane**

Sardische Suppe mit Fregola, Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Zwiebel und Brotcroutons

14.50/21.00

## *Insalatona*

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

Gemischter Salat mit Pouletbrustwürfel, Croutons, Parmesan und gerösteten Haselnüssen

29.00

## *Pasta/Risotto*

### **Tortelli ripieni di friarielli con crema di melanzana bruciata e guanciale croccante**

Tortelli mit Brocolettifüllung an gerösteter Auberginencreme mit knusprigem Guanciale

auch vegetarisch möglich

24.00/36.00

### **Gnocchetti sardi con ragù di maialino, riduzione di Cannonau**

**caciotta di capra grattugiata**

Sardische Pasta mit Spanferkelragout, Cannonau-Reduktion und geriebenem Ziegenkäse

26.00/35.00

### **Risotto con bisque di crostaci, aragostella e perle di limone**

Risotto an Krustentiersauce mit Langustenstücken und Zitronenperlen

29.00/41.00

# il Casale

r i s t o r a n t e

## *Pesce*

**Trancio di rombo in crosta di erbe con finocchio grigliato  
emulsione di senape, agrumi e olio di mandorle**  
Gebratene Tranche vom Steinbutt mit Kräuterpanade und grilliertem Fenchel  
Senf-Zirtusfrüchte-Mandelöl Emulsion  
49.00

**Millefoglie di pesce spada, focchi di bufala, pistacchio e pane croccante  
verdurine infornate con polvere di olive e ristretto di datterino**  
Schwertfisch mit Büffelmilchkäse, Pistazien und Croutons gebacken  
Ofengemüse mit Olivenpulver und Datteltomatensauce  
46.00

## *Carne*

**Saltimbocca alla romana con risotto allo zafferano**  
Kalbs-Saltimbocca mit Safranrisotto  
48.00

**Scamoncino di agnello con purea di patate dolce**  
Zartes Lammhüftchen mit Süsskartoffelpüree  
45.00

**Filetto di manzo con burro alle erbe, gallinacci e pomodori secchi**  
Gebratenes Rindsfilet mit Kräuterbutter, Eierschwämmli und getrockneten Tomaten  
59.00

## *Contorni*

Tagliolini, Parmesanrisotto,  
Bratkartoffeln, Spinat  
8.00

Safranrisotto, Gemüse  
9.00

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

# il Casale

r i s t o r a n t e

## 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  
**Wildschweinschinken:** Holland  
**Entenbrust:** 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, Südost Atlantik  
**Kabeljau:** Nordost Atlantik, Island  
**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 Speisen die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie von unseren Mitarbeiter/innen