il Casale
ristorante

Antipasti

Frisella gratinata ai porcini, tomino e speck
Pugliesisches Brot mit Steinpilzen, Tomino und Speck gratiniert
(auch ohne Speck möglich)
24.00

Tartare di manzo
Rindfleischtatar serviert mit Toast und Butter
23.00/35.00

Il nostro antipasto Casale
Lassen Sie sich überraschen ...
ab 2 Personen - 21.00 pro Person

Scampi marinati su insalata di finocchio con salsa al aceto sherry, arance prugne, crumble salato e gelee al limone
Fenchelsalat an Sherryessig-Dressing mit marinierten Scampi, Orangen
getrockneten Pflaumen, herzhaftem Crumble und Zitronengelee
ohne Scampi 18.00
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 puntarelle, ravanello bianco, pere, noci tostate pecorino ai fichi e melograno
Puntarellasalat mit Rettich, Birnen, gerösteten Baumnüsse, Granatapfelperlen
und Feigenpecorino
21.50

Zuppetta di lenticchie miste, cavolo nero, carote, sedano rapa e patate
Linseneintopf mit Schwarzkohl, Kartoffeln, Sellerie und Karotten
19.00/28.00

Oppure semplicemente ...

Gnocchetti fritti
Gebackene Pizzateigbrötchen
8.00

Pane all'aglio
Knoblauchbrot
8.00

Olive verdi
Grüne Oliven
5.00

Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

il Casale
ristorante

Zuppe

Zuppa del giorno
Fragen Sie nach der heutigen Tagessuppe
9.50

Crema di castagne con riduzione di scalogno al porto
polvere di paprica affumicata
Maronisuppe mit Schalotten-Portweinreduktion und geräuchertem Paprikapulver
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

Tortelli ripieni di castagne, nocciole e robiola al burro acido
con guanciale sardo croccante
Tortelli gefüllt mit Maroni, Haselnüssen und Robiola-Käse an saurer Butter
knuspriger sardischer Speck
(auch ohne Speck möglich)
25.00/37.00

Gnocchetti sardi al ragù di capriolo e scaglie di pecorino
Sardische Pasta mit Rehragout und Pecorinoflocken
26.00/38.00

Risotto con scampi mantecato al burro di mare, stracchino e gelee di limone
Risotto an Krustentierbutter mit Scampi, Weichkäse und Zitronengelee
29.00/39.00
Vegetarisch
23.00/31.00

Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

il Casale
ristorante

Pesce

Filetto di San Pietro al vapore con patata schiacciata al pomodoro e olive
Gedämpftes Sankt Petersfischfilet an Zitronenöl mit Kartoffel-Tomatenstampf und Oliven
46.00

Trancio di ombrina alla piastra
puntarella e zucca saltate al burro di gambero rosso di Mazara
Gebratene Tranche vom Adlerfisch mit Puntarella und Kürbis an Mazara-Garnelenbutter
43.00

Carne

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

Guancia di manzo cotta a bassa temperatura con purea di patate allo zafferano
e carote alla griglia
Geschmorte Rinds Bäckchen mit Kartoffel-Saffranpüree und grillierten Karotten
46.00

Entrecote di cervo con pera, cavolo rosso, castagne e spätzle
Hirschentrecote mit Rotkraut, Maroni, Preiselbeeren, Weissweinbirne und Spätzli
54.00

Piatto autunno
Vegetarischer Hauptgang
32.00

Contorni

Tagliolini, Parmesanrisotto,
Bratkartoffeln, Spinat
8.00

Safranrisotto, Gemüse, Spätzli
9.00

Bitte fragen Sie uns für vegetarische Optionen
glutenfreie und laktosefreie Gerichte
Gerne können Sie wenn immer möglich auch kleine Portionen bestellen

Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

il Casale
ristorante

Deklaration

Kalb: Schweiz
Kalbskotelette: Holland
Rind: Schweiz, Italien, Irland
Wurstwaren: Italien, Schweiz
Schwein: Schweiz
Pata Negra: Spanien
Geflügel: Schweiz, Frankreich
Wild: 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
Graubarsch: Mittelmeer, Italien
Bernsteinmakrele: Dänemark
Umber/Adlerfisch: Griechenland
Sankt Petersfisch: Nordost Atlantik, Frankreich
Crevetten/Riesencrevetten: Vietnam ASC Zucht
Gamberi rosso: Italien, Sizilien
Tintenfisch: Westlicher Pazifik
Langusten: Südafrika
Pulpo: Marokko
Scampi: Nordost Atlantik
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

Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.