

il Casale

r i s t o r a n t e

Antipasti

Piccola burrata con brioche salata e petto d'anatra affumicato

Kleine Burrata mit salzigem Brioche und geräucherter Entenbrust

Vegetarisch ohne Entenbrust

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 - 19.00 pro Person

Capesante scottate su crema di lattuga, melograno

pane croccante con capperi e limone

Jakobsmuscheln auf Salatcreme mit Granatapfel, Brotcrumbel mit Zitrone und Kapern

26.00

Insalate

Insalata verde

Grüner Blattsalat an Casale-Hausdressing

9.00

Insalata mista

Gemischter Blattsalat an Casale-Hausdressing

12.50

Insalata di belga con pere, noci e blue d'Aosta

Salat mit Chicoree, Birnen, Baumnüssen und Blauschimmelkäse

17.00/25.00

Insalata di radicchio tardivo, finocchio, rapa rossa al vapore, arance e mandorle

Radicchio Rosso Tardivo mit Fenchel, gekochten Randen, Orangen und Mandelblättchen

19.00/27.00

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

9.00

Crema di castagne con pancetta frita, salsa di more e sbriciolata di castagne

Maronisuppe mit knusprigem Speck, Brombeersauce und Maronibrösmeli

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

Mezzelune di zucca alla crema di amaretto e noci

Mezzelune mit Kürbisfüllung an Amaretto-Nusscreme

24.00/36.00

Tagliolini con straccetti di cervo, coulis di cipolla rossa di Tropea in agrodolce tartufo grattugiato

Tagliolini mit Hirschstreifen an Rahmjus, süss-saurem Tropeazwiebel-Coulis
und geriebenem schwarzem Trüffel

26.00/38.00

Risotto di mare con cozze, rombo, bottarga grattugiata e pane guttiau

Risotto mit Krustentiersauce, Miesmuscheln, Steinbutt, geriebener Bottarga
und sardischem Knusperbrot

27.00/39.00

Vegano

Insalata di lenticchie, melograno e menta

Linsensalat mit Granatapfel und Minze

18.00/26.00

Zuppetta di ceci e verdure, pomodorini infornati, cipollotto e olio al rosmarino

Kichererbsen-Gemüse-Eintopf mit konfierten Datteltomaten, Winterzwiebeln und Rosmarinöl

19.00/27.00

il Casale

r i s t o r a n t e

Pesce

Code di gamberi con speck su crostone di polenta gialla

Im Speck gebratene Riesencrevetten auf knuspriger Polenta

46.00

Trancio di baccala al vapore in zuppeta di ceci, pomodorini cipollotto e olio al rosmarino

Gedämpfte Tranche vom gesalzenen Kabeljau auf Kichererbsen-Datteltomaten-Eintopf
mit Winterzwiebeln und Rosmarinöl

48.00

Carne

Saltimbocca alla romana con risotto allo zafferano

Kalbs-Saltimbocca mit Safranrisotto

48.00

Filetto di manzo con radicchio tardivo infornato, riduzione di balsamico fonduta di formaggio

Rindsfilet mit gebackenem Radicchio Rosso Tardivo an Balsamico Reduktion und Käsecreme

59.00

Entrecote double con patate al rosmarino e salsa tartara

Doppeltes Rindsentrecote mit Rosmarin Kartoffeln und Tartarsauce
für zwei Personen 45.00 pro Person

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

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
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
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