

il Casale

r i s t o r a n t e

Antipasti

Burrata Pugliese con insalata di puntarelle e olive taggiasche

Pugliesische Burrata mit Puntarelle-Oliven Salat

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 - 21.00 pro Person

Insalata di polipo con sedano e olive verde

Pulposalat mit Stangensellerie und grünen Oliven

27.00

Insalate/Vegano/Vegetariano

Insalata verde

Grüner Blattsalat an Casale-Hausdressing

9.00

Insalata mista

Gemischter Blattsalat an Casale-Hausdressing

12.50

Insalata di barbabietola con soncino, mela verde semi di girasole e salsa allo yogurt

Randen-Nüsslisalat mit grünem Apfel, Sonnenblumenkerne
und Joghurt-Dressing

21.00

Zuppetta di lenticchie speziata e melograno

Aromatischer Linseneintopf mit Gemüsebrunoise
und Granatapfelperlen

19.00/28.00

Oppure semplicemente ...

Gnocchetti fritti

Frittierte Pizzateigbällchen

Pane all'aglio

Knoblauchbrot

8.00

Olive verdi

Grüne Oliven

5.00

il Casale

r i s t o r a n t e

Zuppa

Zuppa del giorno

Fragen Sie nach der heutigen Tagessuppe

9.50

Zuppa di pera e sedano rapa con crumble di speck

Birnen-Selleriesuppe mit Speckcrumble
auch vegetarisch/vegan möglich

15.00

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 nero di seppia con ragu di aragostella profumato al lime

Schwarze Tagliolini mit Langusten Stücken und Limette

29.00/41.00

Gnocchetti sardi con salsiccia, porcini e cialda di pecorino

Sardische Pasta mit Salsiccia, Steinpilzen und Pecorinoknusper

27.00/39.00

Risotto con puntarelle, olive taggiasche e taleggio

Risotto mit Puntarella, Taggiasca Oliven und Taleggio

27.00/36.00

il Casale

r i s t o r a n t e

Pesce

Trancio di skrei al vapore con olio al limone e cavolo nero

Gedämpfte Tranche vom Winter Kabeljau an Zitronenöl mit sautiertem Schwarzkohl
49.00

Code di gamberi con zuppetta di lenticchie speziata e melograno

Gebratene Riesencrevetten auf aromatischem Linseneintopf mit Gemüsebrunoise
und Granatapfelperlen
46.00

Carne

Saltimbocca alla romana con risotto allo zafferano

Kalbs-Saltimbocca mit Safranrisotto
48.00

Sella di coniglio arrosto con purea di topinambur

Kaninchenrollbraten auf Topinamburpüree
43.00

Costoletta di vitello con patate alla paprika affumicata

Kalbskotelette vom Grill mit Rauchpaprikakartoffeln
62.00

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
Entenbrust: Frankreich
Schwein: Schweiz
Pata Negra: Spanien
Geflügel: Schweiz, Frankreich
Wild: Schweiz, Österreich
Wildschweinschinken: Holland
Entenbrust: Frankreich
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 Speisen die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie von unseren Mitarbeiter/innen