

il Casale

r i s t o r a n t e

Antipasti

**Burrata affumicata con radicchio di castelfranco
semi di lino e dressing al balsamico**

Geräucherte Burrata mit Radicchio Castelfranco, Leinsamen und Balsamicodressing
19.00

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

Bresaola di wagyu con fichi e petali di pecorino

Schweizer Wagyu Bresaola mit Feigen und Pecorinoflocken
24.00

**Carpaccio di pesce spada affumicato con sedano, funghi champignon
e salsa di agrumi**

Geräucherte Schwertfischcarpaccio mit Stangensellerie, Champignon und Zitrusauce
25.00

Insalate

Insalata verde

Grüner Blattsalat an Casale-Hausdressing
8.50

Insalata mista

Gemischter Blattsalat an Casale-Hausdressing
11.50

Insalata di spinacino con mela verde, montasio, noci e melograno

Spinatsalat mit grünem Apfel, Montasio, Baumnüssen und Granatapfelperlen
16.50

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 funghi con crostone all'aglio

Pilzrahmsuppe mit Knoblauchbrot

14.00

Insalatone

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

Gemischter Salat mit Pouletbrustwürfel, Croutons, Parmesan und gerösteten Haselnüssen

29.00

Pasta

Trofie con salsiccia, finferli, olive taggiasche e scaglie di pecorino

Trofie mit Salsiccia, Eierschwämmli, Taggiasca Oliven und Pecorinoflocken

24.00/33.00

auch vegetarisch möglich

Mezzelune di mare alla salsa di crostaci e polvere di capperi

Mezzelune mit Meeresfrüchtefüllung an Krustentiersauce und Kapernpulver

26.00/38.00

Risotto

Risotto al Blue d'Aosta con pistacchio di bronte e coulis di peperoni in agrodolce

Risotto mit Blue d'Aosta, sizilianischen Pistazien und süss-saurer Peperonicoulis

25.00/34.00

il Casale

r i s t o r a n t e

Pesce

**Trancio di spigola con battuto di olive, capperi e limone
su crema di pane maggia e spinacino**

Gebratene Wolfsbarschtranche mit gehackten Oliven, Kapern und Zitrone
auf Maggiabrotcreme mit Blattspinat

47.00

Bocconcini di salmone di Lostallo croccante con riso alle verdure

Lostallo-Lachswürfel im Cornflakesmantel auf Gemüsereis

45.00

Carne

Saltimbocca alla romana con risotto allo zafferano

Kalbs-Saltimbocca mit Safranrisotto

46.00

**Filetti di maialino in pancetta con belga brasata all'aceto di mosto d'uva
con uvetta e pinoli**

Schweinfilets im Speckmantel mit geschmortem Chicoree an Weinessig
mit Rosinen und Pinienkernen

44.00

Filetto di manzo con funghi finferli e patate dolci fritte

Gebratenes Rindsfilet mit Eierschwämmli und frittierten Süsskartoffeln

58.00

Contorni

Tagliolini, Parmesanrisotto,
Bratkartoffeln, Spinat, Gemüse

7.00

Safranrisotto

8.50

Bitte fragen Sie uns für weitere vegetarische Optionen

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: Schweiz, Schottland, Norwegen
Wolfsbarsch: Frankreich, Türkei, Griechenland
Thunfisch: Westlicher Pazifischer Ozean
Zander: Polen
Dorade: Griechenland
Zackenbarsch: Italien
Kabeljau: Nördlicher Pazifik, Alaska
Steinbutt: Spanien
Seezunge: Nordostatlantik
Rotbarbe: Westlicher Pazifik
Bernsteinmakrele: Dänemark
Crevetten/Riesencrevetten: Vietnam ASC Zucht
Gamberi rosso: Italien, Sizilien
Tintenfisch: Westlicher Pazifischer Ozean
Langusten: Südafrika
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