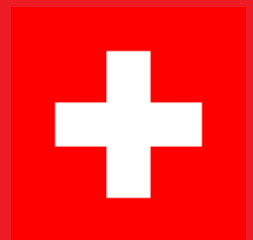


Ristorante
Casa

Ferlin

dal 1907

Speisekarte Casa Ferlin



Stampfenbachstrasse 38 | 8006 Zürich | Telefon 044 362 35 09 | www.casaferlin.ch

Deklarationen und Inhaltsstoffe

Allergene

- | | | |
|----------------------------|----------------------|----------------|
| 1) Glutenhaltige Getreide | 6) Krebstiere | 11) Sulfite |
| 2) Milch (Laktose) | 7) Soja / Sojabohnen | 12) Pilze |
| 3) Eier | 8) Sellerie | 13) Weichtiere |
| 4) Fische | 9) Senf | 14) Pistazien |
| 5) Hartschalenobst (Nüsse) | 10) Sesam | |

Zusatzstoffe

- | | | |
|-------------------------|---------------------|--------------------------|
| a) Farbstoff | e) mit Phosphat | h) geschwefelt |
| b) Konservierungsstoff | f) mit Milcheiweiss | i) Antioxidationsmittel |
| c) Geschmacksverstärker | g) koffeinhaltig | j) mit Süssungsmittel(n) |
| d) mit Nitritpökelsalz | | |

Fleisch- und Fischdeklaration

Kalbfleisch	Schweiz (IP*)
Rindfleisch	Australien**, USA**, Schweiz (IP*)
Schweinefleisch	Schweiz (IP*)
Poulet	Frankreich
Entenleber	Frankreich
Thunfisch	Phillippinen
Seezunge	Frankreich
Scampi	Südafrika
Weichtiere	Italien
Seebarsch	Frankreich
Krustentiere	USA**
Lachs	Schottland

Weitere Deklarationen

Eier	Schweiz
Vegetarisch	
Vegan	

* IP = Tiere in IP-SUISSE-Betrieben werden naturnah und artgerecht gehalten.


** kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Speisekarte Casa Ferlin

Hausspezialitäten

<i>Cannelloni</i>	1,2,3,
<i>Pappardelle del padrone</i>	1,2,3,12,
<i>Hausgemachte Ravioli</i>	1,2,3,
<i>Châteaubriand flambiert</i>	2,12,
<i>Kalbsfilet mit Zitronensauce</i>	2,
<i>Doppeltes Kalbskotelett</i>	2,
<i>Rahmschnitzel</i>	1,2,
<i>Kalbsnieren flambiert</i>	2,9,

Vorspeisen

		Portion	½
<i>Thunfischcarpaccio</i>	4,	50.00	26.00
<i>Scampi-Cocktail</i>	2,3,6,		32.00
<i>Scampi auf Rucolasalat</i>	6,		32.00
<i>Lachs geräuchert</i>	4,		24.00
<i>Parmaschinken</i>		40.00	24.00
<i>Steinpilze</i>	1,12, 	34.00	22.00
<i>Frische Gänseleber</i>			36.00
<i>Filetbeefsteak Tatar</i>	3,	58.00	
<i>Rindscarpaccio</i>		50.00	26.00

Suppen

<i>Hausgemachte Gemüsesuppe</i>	1,8,	15.00
<i>Bouillon mit Nudeln</i>	1,	13.00
<i>Zuppa pavese</i>	1,3,	15.00
<i>Bouillon mit Ei und Mark</i>	3,	15.00
<i>Lady Curzon (Ochsenschwanz)</i>	2,	15.00
<i>Ochsenschwanzsuppe</i>		13.00
<i>Geflügelcremesuppe</i>	2,	15.00

Hausgemachte Teigwaren

<i>Cannelloni nach Römischer Art</i>	1,2,3,	40.00	26.00
<i>Ravioli mit Butter</i>	1,2,3,	44.00	23.00
<i>Ravioli Meno</i>	1,2,3,	46.00	25.00
<i>Nudeln Meno</i>	1,2,3, 	30.00	20.00
<i>Pappardelle del padrone</i>	1,2,3,12,	44.00	26.00
<i>Nudeln Bologneser Art</i>	1,2,3,	35.00	22.00
<i>Nudeln mit Tomatensauce</i>	1,2,3,	30.00	20.00
<i>Feine Nudeln mit Lachs</i>	1,2,3,4,	44.00	26.00
<i>Crespelle magre</i>	1,2,3, 	44.00	25.00
<i>Nudeln mit Hummer</i>	1,2,3,6,	75.00	39.00

Fisch

<i>Seezungenfilets Müllerinart oder grilliert</i>	1,4,	68.00
<i>Seebarschfilets Müllerinart oder grilliert</i>	1,4,	57.00
<i>Verschiedene Fische Müllerinart oder grilliert</i>	1,4,6,	64.00
<i>Scampi vom Grill</i>	4,6,	70.00
<i>Scampi + Seezunge Livorneser Art</i>	4,6,	63.00
<i>Scampi an einer Champagnersauce</i>	2,6,	73.00
<i>Thunfisch Mediterranische Art</i>	4,	55.00


Rindfleisch

<i>Châteaubriand (ab 2 Pers.) p.p.</i>	2,	59.00
<i>Châteaubriand flambiert (ab 2 pers.) p.p.</i>	2,12,	65.00
<i>Beefsteak Florentiner Art</i>	2,	65.00
<i>Filet Gaspere (150g)</i>	1,2,	58.00
<i>Filet Rossini mit frischer Gänseleber (150g)</i>	2,	58.00
<i>Filet Maison (mit Steinpilzen) (150g)</i>	2,12,	58.00
<i>Filet Café de Paris (150g)</i>	2,	58.00
<i>Filet mit grünem Pfeffer (150g)</i>	2,	58.00
<i>Filet mit Butter oder grilliert (150g)</i>	2,	56.00
<i>Filet mit Butter oder grilliert (200g)</i>	2,	65.00

Kalbfeisch





<i>Kalbsfilet mit Zitronensauce (ab 2 pers.) p.p.</i>	2,	54.00
<i>Doppeltes Kalbskotelett (ab 2 pers.)* p.p.</i>	2,	56.00
<i>Kalbskotelett (300g)*</i>	1,2,	52.00
<i>Kalbskotelett (450g)*</i>	1,2,	66.00
<i>Kalbsmédaillon mit Steinpilzen</i>	1,2,12,	56.00
<i>Rahmschnitzel</i>	1,2,	48.00
<i>Marsalaschnitzel</i>	1,2,	46.00
<i>Kalbschnitzel Mailänder Art</i>	1,2,3,	43.00
<i>Kalbfleisch geschnetzelt (mit Zwiebeln)</i>	1,2,	44.00
<i>Kalbfleisch geschnetzelt mit Curry</i>	1,2,	49.00
<i>Kalbshaxe mit Erbsen</i>	1,2,	51.00
<i>Kalbsnieren mit Salbei</i>	1,2,	44.00
<i>Kalbsnieren flambiert</i>	2,9,	51.00
<i>Kalbsleber Venezianischer Art</i>	2,	44.00

Beilagen

<i>Hausgemachte Nudeln</i>	1,3,		9.00
<i>Hausgemachte grüne Nudeln</i>	1,3,		9.00
<i>Safransotto</i>	2,		12.00

<i>Risotto</i>	2,			9.00
<i>Trockenreis</i>				8.00
<i>Pommes Frites</i>				9.00
<i>Polenta</i>	1,			9.00

Frisches Gemüse

<i>Spinat</i>	2,			9.00
<i>Karotten</i>	2,			9.00
<i>Broccoli mit Butter und Parmesan</i>	2,			9.00
<i>gemischtes Gemüse</i>	2,			14.00

Salate

<i>grüner Salat</i>				14.00
<i>gemischter Salat</i>				14.00
<i>Tomaten-Mozzarella Salat</i>	2,			15.00
<i>Tomaten Salat</i>				14.00
<i>Kopfsalt</i>				14.00
<i>Nüsslisalat</i>				14.00
<i>Nüsslisalat mit Ei</i>	3,			17.00
<i>Weisser Chicorée</i>				14.00
<i>Roter Chicorée</i>				14.00
<i>Rucola Salat</i>				14.00
<i>Gurken Salat</i>				14.00