

Ristorante

Casa

ferlin

Zurigo



110 Jahre Ristorante Casa Ferlin

Geburtstagsmenü

Ihre Persönliche Gewinnzahl:

000

Winkt Ihnen das Glück?

Auf der Menükarte ist eine Zahl aufgeführt. Entscheiden Sie sich im Oktober für das Geburtstagsmenü, nehmen Sie automatisch an unserer Verlosung teil. Lassen Sie in diesem Fall die Karte nach dem Festmahl nicht liegen: Denn diese ist Ihr persönliches Los, das Ihnen vielleicht Glück bringt. Deckt sich die Zahl mit der wöchentlich auf Facebook und auf unserer Website kommunizierten Nummer, gewinnen Sie ein Abendessen für zwei Personen im Wert von 300 Franken.

Teilnahmebedingungen

Teilnahmeberechtigt ist jede Person ab 18 Jahren mit Schweizer Wohnsitz. Zur kostenlosen Teilnahme können Interessierte im Ristorante «Casa Ferlin» Menükarten abholen (eine Karte pro Person), es besteht somit keine Konsumationspflicht. Die Teilnehmenden sind selber dafür besorgt, zu kontrollieren, ob die wöchentlich auf Facebook und auf der Website kommunizierte Zahl mit der Menükarte übereinstimmt. Wettbewerbsgewinner melden sich beim Ristorante «Casa Ferlin» und informieren über ihren Gewinn, den sie bis zum 30. Juni 2018 einlösen können. Die Menükarte mit der Gewinnzahl ist bei der Bestellung vorzuweisen. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt, der Rechtsweg ist ausgeschlossen, eine Barauszahlung ist nicht möglich.

Die Zeit vergeht, die italienische Küche alla «Casa Ferlin» bleibt

Der Schneider Gaspare Ferlin verlässt 1884 seine venezianische Heimat Castalguglielmo, um sich in Zürich niederzulassen. Dort pachtet er 1907 an der Stampfenbachstrasse 38 das Restaurant «Löwen» und benennt es «Chiantiquelle». Kurze Zeit später heiratet er die Südtiroler Köchin Notburga Foratroi, die über ein breites Wissen an italienischen Gerichten verfügt und mit ihrem Raviolirezept den Grundstein für den Erfolg des Ristorante legt. Immer noch mit seinem Heimatland verbunden, importiert der Wirt Chiantiweine, woraus sich der neue Name «Chiantiquelle» herleitet.

Sein Sohn Menotti, von Beruf Bankier und ausgebildeter Musiker, übernimmt nach Vaters Tod das Restaurant. 1955 lässt er das Haus abbrechen und ein fünfstöckiges Gebäude errichten, wo sich seither im Erdgeschoss das Ristorante «Casa Ferlin» befindet. Die darüberliegenden Stockwerke vermietet er als Büroräume. Allabendlich erheitert Menotti seine Gäste mit leichten italienischen Musikstücken auf der Hammondorgel. In dieser Zeit gedeiht das Ristorante zu einer angesehenen Adresse und ist Treffpunkt bekannter Persönlichkeiten aus dem In- und Ausland.

In seinem Neffen Angelo Ferlin erkennt der tüchtige Geschäftsmann seinen Nachfolger. Daher holt ihn Menotti nach drei Jahren als Koch in Mailand im Alter von 16 in die Schweiz. Während acht Jahren weilt er ihn ein in die Geheimnisse der Ferlin-Rezepte und befördert ihn 1970 zum Küchenchef. 1976 stirbt Menotti an einem Herzinfarkt. Seine zweite Frau Carla fasst den Entschluss, die Tradition fortzusetzen. Gemeinsam mit dem langjährigen Mitarbeiter Luciano Lucchetti als Geschäftsführer und Angelo als Küchenchef führen sie das «Casa Ferlin». Angelos erste Frau, Angela, sorgt sich um die Tischwäsche, und Paride Ferlin, Angelos Bruder, pflegt die edlen Tropfen im Keller.

Franz Ferlin, der zweite Sohn von Angelo, übernimmt 1999 das Restaurant von Luciano Lucchetti, der in Pension geht. Carla unterstützt den neuen Geschäftsführer. Nach dem Ableben von Angelo im Jahr 2016 wird Alessandro Rovito nach zehn Dienstjahren zum Küchenchef ernannt. Mit Marco, Franzens Sohn mit abgeschlossener Kochlehre im Hotel Widder, hält die fünfte Generation Einzug ins «Casa Ferlin».

Vieles hat sich verändert, eines ist geblieben: die Frische, die Qualität und die Leidenschaft, mit denen die Speisen zubereitet sind. Noch heute geniessen die Gäste die hausgemachten Ravioli, das Kalbsfilet an Zitronensauce, Kalbsnieren an Salbei oder das doppelte Kalbskotelett. Das Ristorante setzt alles daran, die 110 Jahre alte Tradition fortzusetzen.



Geniessen Sie unser Geburtstagsmenü, wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

MENU DELL'ANNIVERSARIO

Tartare di Pesce (Tonno, Crevette, Branzino)

o

Duo di carpaccio (Vitello, Manzo)

o

Porcini trifolati

Ravioli Casa Ferlin

o

Taglierini ai Funghi porcini

o

Crespelle magre

Risotto al limone con Scampi

o

**Sogliola e Scampi alla livornese
con riso alla creola**

Sgroppino rosso

**Filetto di vitello al limone con
spinaci e taglierini bianchi**

o

**Filetto di manzo maison (con porcini)
spinaci e taglierini bianchi**

Varietà di dolci Chiantiquelle

Prezzo speciale Fr. 110.-