

Ristorante
Casa

ferlin

dal 1907

Bankettorganisation

Seit über 100 Jahren bewahren wir die italienische Esskultur!

Willkommen im Restaurant Casa Ferlin

Sehr geehrte Damen und Herren,

Folgende Punkte tragen dazu bei, dass Ihr Anlass ein voller Erfolg wird:

Menügestaltung:

Arrangieren und experimentieren Sie nach Lust und Laune, aber beachten Sie bitte: Pro Gesellschaft kann nur ein Menu für alle Gäste gewählt werden. Auf Spezialwünsche für Allergiker, Vegetarier und Kinder gehen wir natürlich gerne ein.

Ich bitte Sie auch den passenden Wein auszuwählen. Wenn Sie alles zusammengestellt haben, sende ich Ihnen gerne einen Kostenvoranschlag zur Unterzeichnung zu.

Die entsprechenden Unterlagen (Speisekarte, Weinkarte) finden Sie direkt online auf unserer Website.

Beratung:

Sollten Fragen oder Unklarheiten auftauchen bei der Planung des Anlasses, sind wir gerne bereit Ihnen zu helfen und Ihnen weitere Informationen zu geben. Wir beraten Sie gerne in allen Belangen und stehen Ihnen täglich zur Verfügung.

Bei Änderungen der Teilnehmerzahl bitten wir um eine telefonische Benachrichtigung.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste schon bald verwöhnen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen

Franz Ferlin

Stampfenbachstrasse 38
8006 Zürich
Schweiz
Tel.: +41 44 362 35 09
info@casafferlin.com
CHE-103.086.843 MwSt

Menüvorschläge

Menu 1 Fr. 104.--

Gemischte Ravioli

Salat nach Saison

Kalbsfilet mit Zitronensauce

Feine Nudeln

Blattspinat

Panna cotta

Menu 2 Fr. 105.--

Ravioli Casa Ferlin

Gemischter Salat

Rindsfilet mit Steinpilzen

Kartoffeln mit Rosmarin

Frisches Gemüse

Mousse au chocolat

Menu 3 Fr. 108.--

Cannelloni alla Romana

Gemischter Salat

Kalbsmedaillon mit Steinpilzen

Risotto mit Safran

Broccoli mit Parmesan

Coupe du chef

Menu 4 Fr. 108.--

Pappardelle del padrone

Gemischter Salat

Châteaubriand Chiantiquelle

Frisches Gemüse

Pommes frites

Soufflé glacé au Grand Marnier

Menu 5 Fr. 102.--

Scampi-Cocktail

Doppeltes Kalbskotelett

Feine Nudeln

Blattspinat

Dessertteller

nach Art des Hauses

Menu 6 Fr. 111.--

Gemischte Teigwaren

Salat nach Saison

Gemischter Fisch Müllerinart

Trockener Reis

Blattspinat

Omolette Vesuvio

Spezialmenü

Scampi auf Rucolasalat

Bouillon mit Sherry

Ravioli Casa Ferlin
Weiss und grün

Kalbsfilet mit Zitronensauce
Hausgemachte feine Nudeln
Blattspinat

Zitronensorbet mit Wodka

Rindsfilet mit Steinpilzen
Safranrisotto
Broccoli mit Parmesan

Dessertteller Chiantiquelle

Fr. 132.-

Menü Casa Ferlin

Insalata di Astice

o

Carpaccio di tonno

o

Carpaccio di manzo

Ravioli Casa Ferlin

Sgroppino al prosecco

Filetto di vitello al limone con
broccoli e taglierini bianchi

o

Filetto di manzo maison (con porcini)
broccoli e taglierini bianchi

o

Sogliola e Scampi alla livornese
con riso alla creola

Varietà di dolci Chiantiquelle

Fr. 108.-

Jubiläumsmenü

Astice alla veneziana
Hummer Venezianische Art

Ravioli Casa Ferlin

Sogliola e Scampi alla livornese
con riso alla creola
Seezunge und Scampi Livorneser Art
mit Trockenreis

Sgroppino al prosecco

Filetto di vitello al limone con
broccoli e taglierini bianchi
Kalbsfilet mit Zitronensauce
Broccoli und feinen Nudeln

Varietà di dolci Chiantiquelle
Dessertteller

Fr. 120.-

Le specialità della casa

Cannelloni
Pappardelle del padrone
Ravioli fatti in casa
Chateaubriand alla fiamma
Filetto di vitello
Costata di vitello
Piccata alla panna
Rognoni alla fiamma

Antipasti

Carpaccio di tonno
Cocktail di scampi
Scampi su rucola
Salmone affumicato
Prosciutto di Parma
Funghi porcini trifolati
Fegato d'anatra fresco
Filetto di manzo alla tartara
Carpaccio di manzo

Minestre

Minestrone casalinga
Taglierini in brodo
Zuppa pavese
Brodo con uovo o midollo
Lady Curzon (oxtail clair)
Oxtail clair
Crema di pollo

Paste fatte in casa

Cannelloni alla romana
Ravioli al burro
Ravioli alla Meno
Fettuccine alla Meno
Pappardelle del padrone
Tagliatelle alla bolognese
Tagliatelle alla napoletana
Taglierini al salmone
Crespelle magre
Tagliatelle all'astice

Pesce

Filetti di sogliola alla mugnaia o griglia
Filetti di Branzino alla mugnaia o griglia
Tris di pesce alla mugnaia o griglia
Scampi alla griglia
Scampi e sogliola alla livornese
Scampi con salsa allo champagne
Tonno alla mediterranea

Hausspecialitäten

Cannelloni
Pappardelle del padrone
Hausgemachte Ravioli
Chateaubriand flambiert
Kalbsfilet mit Zitronensauce
Doppeltes Kalbskotelett
Rahmschnitzel
Kalbsnieren flambiert

Vorspeisen

	Portion	½ Portion
Thunfischcarpaccio	50.–	26.–
Scampi-Cocktail	32.–	
Scampi auf Rucolasalat	32.–	
Lachs geräuchert	24.–	
Parma-Schinken	40.–	24.–
Steinpilze	34.–	22.–
Frische Entenleber	36.–	
Filetbeefsteak Tatar	58.–	
Rindscarpaccio	50.–	26.–

Suppen

Hausgemachte Gemüsesuppe	15.–
Bouillon mit Nudeln	13.–
Zuppa pavese	15.–
Bouillon mit Ei oder Mark	15.–
Lady Curzon (Ochsenschwanz)	15.–
Ochsenschwanzsuppe	13.–
Geflügelcremesuppe	15.–

Hausgemachte Teigwaren

Cannelloni nach Römischer Art	40.–	26.–
Ravioli mit Butter	44.–	23.–
Ravioli Meno	46.–	25.–
Nudeln Meno	30.–	20.–
Pappardelle del padrone	44.–	26.–
Nudeln Bologneser Art	35.–	22.–
Nudeln mit Tomatensauce	30.–	20.–
Feine Nudeln mit Lachs	44.–	26.–
Crespelle magre	44.–	25.–
Nudeln mit Hummer	75.–	39.–

Fisch

Seezungenfilets Müllerinart oder grilliert	68.–
Seebarschfilets Müllerinart oder grilliert	57.–
Verschiedene Fische Müllerinart oder grilliert	64.–
Scampi vom Grill	70.–
Scampi + Seezunge Livorneser Art	63.–
Scampi an einer Champagnersauce	73.–
Thunfisch Mediterranischer Art	55.–

Carne di manzo

Châteaubriand (da 2 pers.) p.p.	
Châteaubriand alla fiamma (da 2 pers.) p.p.	
Bistecca Fiorentina	
Filetto Gaspard (150g)	
Filetto di manzo Rossini con fegato d'oca (150g)	
Filetto di manzo della casa (con funghi porcini) (150g)	
Filetto di manzo Café de Paris (150g)	
Filetto di manzo al pepe verde (150g)	
Filetto di manzo al burro o griglia (150g)	
Filetto di manzo al burro o griglia (200g)	

Carne di vitello

Filetto di vitello al limone (da 2 pers.) p.p.	
Costata di vitello (da 2 pers.)* p.p.	
Costoletta di vitello (300g)*	
Costoletta di vitello (450g)*	
Filetti di vitello con funghi porcini	
Piccata alla panna	
Piccata al marsala	
Piccata alla milanese	
Piccatina di vitello al burro (con cipolla)	
Piccatina di vitello al curry	
Ossobuco con piselli	
Rognoni alla salvia	
Rognoni alla fiamma	
Fegato di vitello alla veneziana	
* stagionata al osso	

Contorni

Tagliatelle o tagliolini fatti in casa	
Tagliatelle o tagliolini verdi fatti in casa	
Risotto alla milanese	
Risotto bianco	
Riso alla creola	
Patatine fritte	
Polenta	

Verdura fresca

Spinaci	
Carote	
Broccoli al burro e parmigiano	
Verdura mista	

Insalata

Corpetto, pane e burro	
------------------------	--

Rindfleisch

Châteaubriand (ab 2 pers.) p.p.	59.–
Châteaubriand flambiert (ab 2 pers.) p.p.	65.–
Beefsteak Florentiner Art	65.–
Filet Gaspard (150g)	58.–
Filet Rossini mit frischer Gänseleber (150g)	58.–
Filet Maison (mit Steinpilzen) (150g)	58.–
Filet Café de Paris (150g)	58.–
Filet mit grünem Pfeffer (150g)	58.–
Filet mit Butter oder grilliert (150g)	56.–
Filet mit Butter oder grilliert (200g)	65.–

Kalbfleisch

Kalbsfilet mit Zitronensauce (ab 2 pers.) p.p.	54.–
Doppeltes Kalbskotelett (ab 2 pers.)* p.p.	56.–
Kalbskotelett (300g)*	52.–
Kalbskotelett (450g)*	66.–
Kalbsmédaillon mit Steinpilzen	56.–
Rahmschnitzel	48.–
Marsalaschnitzel	46.–
Kalbsschnitzel Mailänder Art	43.–
Kalbfleisch geschnetzelt (mit Zwiebeln)	44.–
Kalbfleisch geschnetzelt mit Curry	49.–
Kalbshaxe mit Erbsen	51.–
Kalbsnieren mit Salbei	44.–
Kalbsnieren flambiert	51.–
Kalbsleber Venezianischer Art	44.–
* am Knochen gereift	

Beilagen

Hausgemachte Nudeln	9.–
Hausgemachte grüne Nudeln	9.–
Safran Risotto	12.–
Risotto	9.–
Trockenreis	8.–
Pommes frites	9.–
Polenta	9.–

Frisches Gemüse

Spinat	9.–
Karotten	9.–
Broccoli mit Butter und Parmesan	9.–
Gemischtes Gemüse	14.–

Salat	14.–
-------	------

Gedeck, Brot und Butter	1.50
-------------------------	------

Les Spécialités de la Maison

Cannelons
Nouilles large du patron
Ravioli "Casa Ferlin"
Châteaubriand flambé
Filet de veau au citron
Côte de veau rôti
Piccata de veau à la crème
Rognons de veau flambé

Hors-d'œuvre

Carpaccio de thon
Cocktail des scampis
Scampi sur rucola
Saumon fumé
Jambon de Parme
Bolets "trifolati" (sauté au vin blanc)
Frais foie de canard
Filet de bœuf à la Tartar
Carpaccio de filet de Bœuf

Les Potages

Minestrone de la maison
Bouillon aux nouillettes frais
Zuppa pavese
Bouillon à l'œuf ou à la moelle
Lady Curzon (oxtail)
Oxtail clair
Crème de volaille

Les Pâtes Frais

Cannelons à la Romaine
Ravioli au beurre et Parmesan
Ravioli vert à la "Meno"
Nouilles à la crème
Nouilles larges du patron
Nouilles à la Bolognaise
Nouilles à la Napolitaine
Nouillettes au Saumon fumé
Crêpes farci aux épinards et ricotta
Nouilles au Homard

Les Poissons

Filets de sole à la meunière
Filets de loup de mer à la meunière
Tris de poisson à la meunière
Scampi grillé
Scampi + sole à la Livornaise
Scampi Champagne
Thon Méditerranée

Specials of the House

Canneloni
Large noodles "Padrone" (owner-style)
Ravioli "Casa Ferlin"
Double-fillet-steak flambé
Fillet of veal with lemon sauce
Double veal cutlet
Scallops of veal with cream sauce
Calf's kidney flambé

Appetizers

	Portion	½ Portion
Tuna fish Carpaccio	50.–	26.–
Scampi-cocktail		32.–
Scampi on rucola		32.–
Smoked salmon	24.–	
Ham of Parma	40.–	24.–
Sautéed boletus	34.–	22.–
Fresh duck liver		36.–
Minced beefsteak Tartar	58.–	
Fillet-beefsteak Carpaccio	50.–	26.–

The Soups

Italian vegetable soup	15.–
Broth with fine noodles	13.–
Italian broiled soup	15.–
Broth with egg or marrow	15.–
Lady Curzon (oxtail)	15.–
Oxtail clear	13.–
Chicken cream soup	15.–

Home Made Farinaceous Dishes

Canneloni Roman-style	40.–	26.–
Ravioli with butter and Parmesan cheese	44.–	23.–
Green Ravioli with cream sauce	46.–	25.–
Noodles with cream sauce	30.–	20.–
Large noodles "Padrone" (owner-style)	44.–	26.–
Noodles with hashed meat	35.–	22.–
Noodles Napel-style	30.–	20.–
Fine noodles with smoked salmon	44.–	26.–
Small Pancakes filled with ricotta cheese	44.–	25.–
Noodles with Lobster	75.–	39.–

The Fish Dishes

Fillet of Sole meunière (panfried with lemon)	68.–
Fillet of Sea-bass meunière (panfried with lemon)	57.–
Choice of sole, sea-bass and scampi	64.–
Grilled Scampi	70.–
Scampi and Sole Livornaise (with tomato sauce)	63.–
Scampi Champagne	73.–
Tuna fish Mediterranean	55.–

Les Plats de Bœuf

Châteaubriand rôti (2 pers.)
Châteaubriand flambé (2 pers.)
T-bone steak grillé
Filet de bœuf à la "Gaspare"
Filet de bœuf Rossini
Filet de bœuf aux bolets
Filet de bœuf "café de Paris"
Filet de bœuf au poivre verd
Filet de bœuf grillé
Filet de bœuf grillé (200g)

Les Plats de Veau

Filet de veau au citron (2 pers.)
Côte de veau rôti (2 pers.)
Côtelette de veau au romarin 300g
Côtelette de veau au romarin 450g
Médallions de veau aux bolets
Piccata à la crème
Piccata au Marsala
Piccata à la Milanaise
émincé de veau aux oignons
émincé de veau aux curry
Ossobuco aux petit-pois
Rognons de veau à la sauge
Le rognon de veau flambé
Foie de veau à la Venetienne

Les Garniture

Nouillettes frais blanc
Nouillettes frais vert
Risotto au safran
Risotto bianco
Riz créole
Pommes frites
Polenta

Frais Légumes

Epinard en branche
Carottes
Brocolis au beurre et parmesan
Choix de légumes

Salade

Couvert, pain et beurre

The Beef Dishes

Roast double filletsteak (2 pers.) p.p.	59.–
Roast double filletsteak flambé (2 pers.) p.p.	65.–
Grilled T-bone steak	65.–
Fillet of beef "Gaspare" with marrow and ham (150g)	58.–
Fillet of beef "Rossini" with goose liver (150g)	58.–
Fillet of beef "Maison" with boletus (150g)	58.–
Fillet of beef with "Café de Paris" (150g)	58.–
Fillet of beef with green pepper (150g)	58.–
Fillet of beef from grill (150g)	56.–
Fillet of beef from grill (200g)	65.–

The Veal Dishes

Fillet of veal with lemoncreamsauce (2 pers.) p.p.	54.–
Roast double veal cutlet (2 pers.) p.p.	56.–
Roast veal cutlet with Rosemary 300g	52.–
Roast veal cutlet with Rosemary 450g	66.–
Small tenderloin steaks with boletus	56.–
Scallopes of veal with creamsauce	48.–
Scallopes of veal with Marsala-wine sauce	46.–
Scallopes of veal "Milanese-style"	43.–
Sliced veal fry with butter and onions	44.–
Sliced veal fry with curry sauce	49.–
Knuckle of veal Italian-style and green peas	51.–
Calf's kidneys with sage	44.–
Calf's kidney flambé	51.–
Calf's liver Venice-style	44.–

The Side Dishes

Fine noodles withe	9.–
Fine noodles green	9.–
Risotto with safran	12.–
Risotto	9.–
Rice Créole-style	8.–
French fried potatoes	9.–
Polenta	9.–

Fresh vegetables

Spinach	9.–
Carrots	9.–
Broccoli with butter and Parmesan-cheese	9.–
Mixed of vegetables	14.–

Salad 14.–

Cover, bread and butter 1.50

8% VAT + service included

Dessertkarte

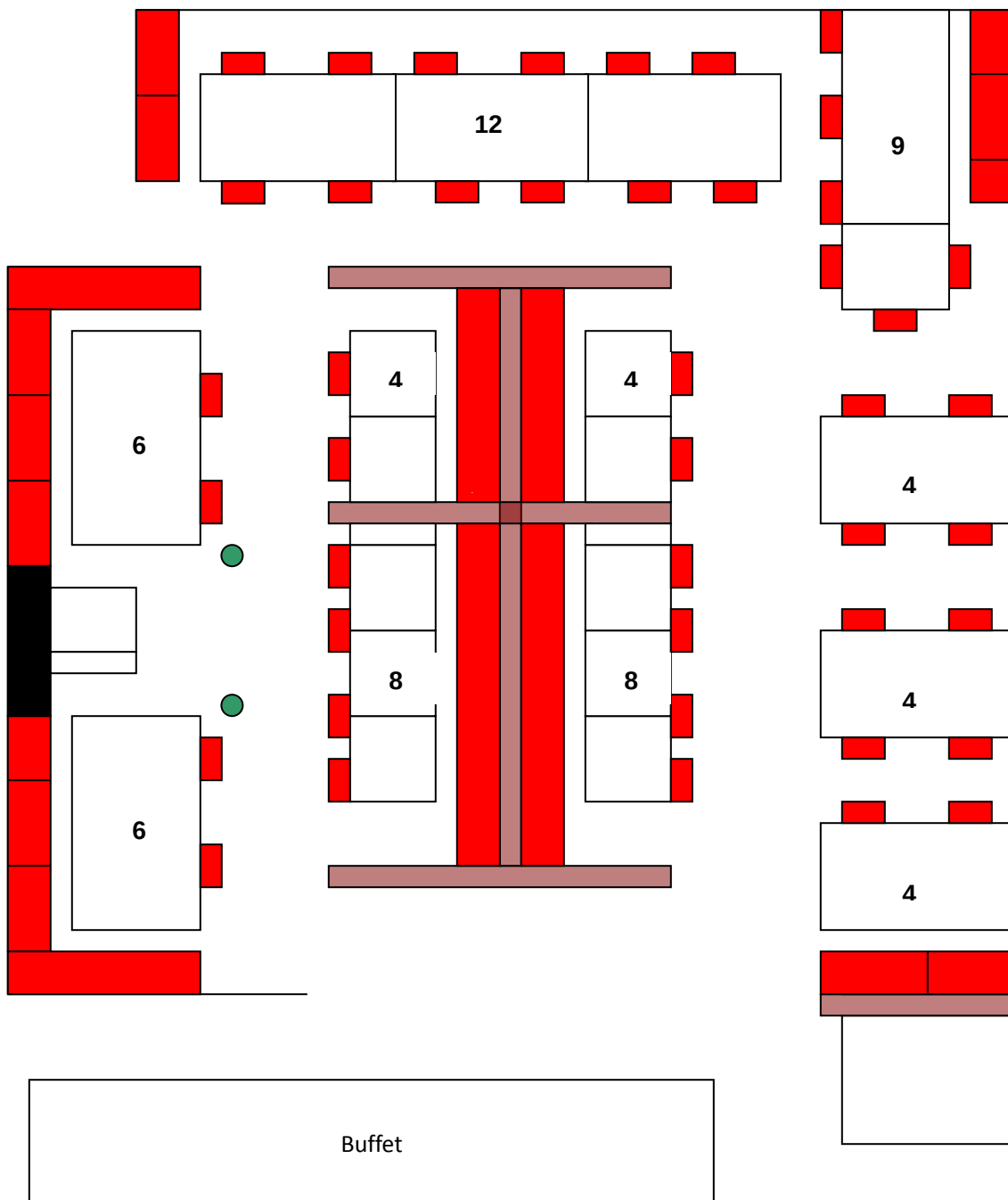
Scelta di Formaggi italiani	Auswahl von italienischen Käse	16.--
Gorgonzola, Pecorino Sardo, Taleggio, Parmigiano Reggiano		

Dolci	Desserts	
Piatto di dolci Chiantiquelle	Dessertteller Chiantiquelle	18.--
Mousse au chocolat	Schokolade-Mousse	15.--
Zabaione al Marsala	Zabaione mit Marsala	15.--
Zabaione frutti di bosco e vaniglia	Zabaione mit Waldbeeren + vanille	18.--
Macedonia di frutta fresca	Fruchtsalat aus frischen Früchten	15.--
Ananas fresca al Kirsch	Frische Ananas mit Kirsch	15.--
Frutta mista alla fiamma (2 per.)	Gemischte Früchte flambiert (2 per.)	42.--
Crêpes Suzette (2 persone)	Crêpes Suzette (2 Personen)	42.--
Crêpes Alaska (2 persone)	Crêpes Alaska (2 Personen)	44.--
Crêpes Calvados (2 persone)	Crêpes Calvados (2 Personen)	44.--
Crema caramellata	Karamelköpfl garniert	15.--
Caffè ghiacciato	Eiskaffe	14.--
Cassata fatta in casa	Hausgemachte Cassata	15.--
Coppa Danimarca	Coupe Dänemark	15.--
Gelati: Vaniglia, mocca e limone	Glacé: Vanille, Mocca und Zitrone	12.--
Soufflé di gelato al Grand Marnier	Eissoufflé mit Grand Marnier	16.--
Sgroppino al Prosecco	Sgroppino al Prosecco	14.--
Sorbetto allo champagne o wodka	Sorbet mit Champagner oder Wodka	18.--
Meringa con gelato	Meringue glacée	15.--
Panna cotta guarnita	Panna cotta garniert	17.--

Tischplan

Bankettplan für 69 Personen

Fensterfront



Die rot ausgefüllten Quadrate sind die Sitzgelegenheiten und die Zahlen geben die möglichen Sitzplätze an.