

Ristorante  
Casa

*Ferlin*

dal 1907

in Zürich

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 (Weinkarte) finden Sie direkt online auf unserer Website.

Wein Karte: ([wicato.ch](http://wicato.ch))

Bei Sonderwünschen stehen wir ihnen gerne zur Verfügung.

### 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](mailto:info@casafferlin.com)

CHE-103.086.843 MwSt

## Menüvorschläge

### Menu 1 Fr. 128.--

Gemischte Ravioli

\*\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*\*

Kalbsfilet an Zitronensauce

Feine Nudeln

Blattspinat

\*\*\*\*

Panna cotta

### Menu 3 Fr. 132.--

Cannelloni alla Romana

\*\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*\*

Kalbsmedaillon mit Steinpilzen

Risotto mit Safran

Broccoli mit Parmesan

\*\*\*\*

Coupe du chef

### Menu 5 Fr. 131.--

Scampi-Cocktail

\*\*\*\*

Doppeltes Kalbskotelett

Feine Nudeln

Blattspinat

\*\*\*\*

Dessertteller

nach Art des Hauses

### Menu 2 Fr. 131.--

Ravioli Casa Ferlin

\*\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*\*

Rindsfilet mit

Steinpilzen

Kartoffeln mit Rosmarin

Gemischtes Gemüse

\*\*\*\*

Mousse au chocolat

### Menu 4 Fr. 138.--

Pappardelle del padrone

\*\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*\*

Châteaubriand

Chiantiquelle

Gemischtes Gemüse

Pommes frites

\*\*\*\*

Soufflé glacé au Grand

Marnier

### Menu 6 Fr. 138.--

Gemischte Teigwaren

\*\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*\*

Gemischter Fisch Müllerinart

Trockener Reis

Blattspinat

\*\*\*\*

Omolette Vesuvio

## Spezialmenü

Scampi auf Rucolasalat

\*\*\*\*\*

Bouillon mit Sherry

\*\*\*\*\*

Ravioli Casa Ferlin  
Weiss und grün

\*\*\*\*\*

Kalbsfilet an Zitronensauce  
Hausgemachte feine Nudeln  
Blattspinat

\*\*\*\*\*

Zitronensorbet mit Wodka

\*\*\*\*\*

Rindsfilet mit Steinpilzen  
Safranrisotto  
Broccoli mit Parmesan

\*\*\*\*\*

Dessertteller Chiantiquelle

Fr. 159.-

## 115 Jahre Casa Ferlin

Mit einem 115-Jahre-Jubiläum stehen wir nicht alleine da.

Es gibt Hotel- und Restaurantbetriebe, die wesentlich älter sind. Schaut man aber die <<Veteranen>> an und sucht noch einen Patron in der Küche oder als Chef de Service an der Front, dann wird man kaum einen älteren Betrieb als den unsrigen finden. Richtet man das Augenmerk auf die noch vorhandene Tradition, sei es in der Küche, im Keller oder auch im Ambiente, dann dürfen wir Ferlins unser Jubiläum als ganz besonderes betrachten.

Herzlichen Dank für Ihre Treue.



### Menu

Ravioli all' Angelo  
(Casa Meno)

—

Seezungenfilet an einer  
Champagnersauce Spinat

—

Zitronensorbet mit Vodka

—

Kalbsfilet an Zitronensauce

Karotten und Hausgemachte  
Nudeln

—

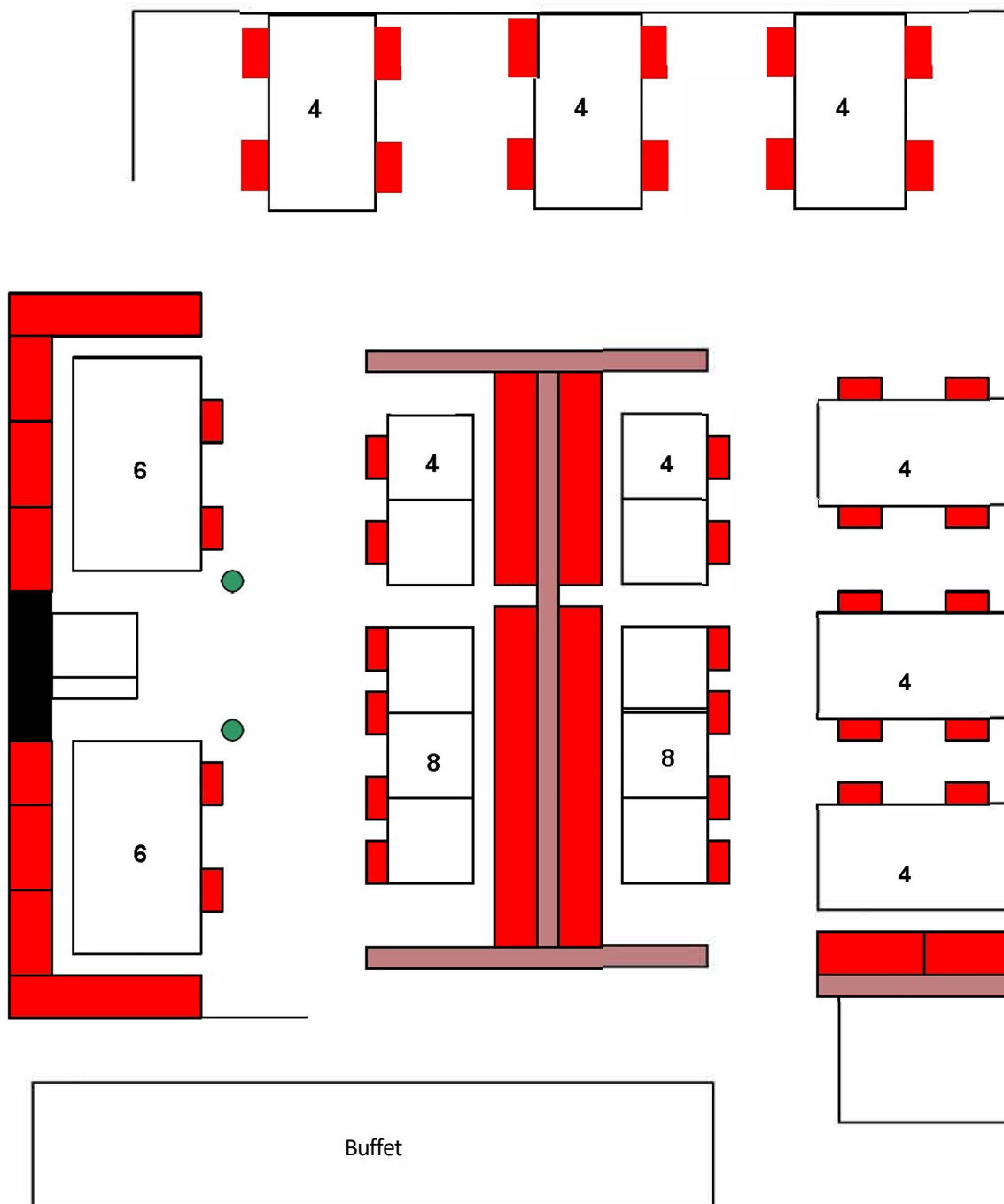
Omelette Vesuvio

Preis Fr. 130. -

## Tischplan

Bankettplan für 60 Personen

Fensterfront



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

Tischplan

Bankettplan für 40 Personen

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

