

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

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@casaferlin.com

CHE-103.086.843 MwSt

Menüvorschläge

Menu 1 Fr. 128.--

- Gemischte Ravioli
- ****
- Gemischter Salat
- ****
- Kalbsfilet an Zitronensauce
- Feine Nudeln
- Blattspinat
- ****
- Panna cotta

Menu 2 Fr. 131.--

- Ravioli Casa Ferlin
- ****
- Gemischter Salat
- ****
- Rindsfilet mit Steinpilzen
- Kartoffeln mit Rosmarin
- Gemischtes Gemüse
- ****
- Mousse au chocolat

Menu 3 Fr. 132.--

- Cannelloni alla Romana
- ****
- Gemischter Salat
- ****
- Kalbsmedaillon mit Steinpilzen
- Risotto mit Safran
- Broccoli mit Parmesan
- ****
- Coupe du chef

Menu 4 Fr. 138.--

- Pappardelle del padrone
- ****
- Gemischter Salat
- ****
- Châtelbriand
- Chiantiquelle
- Gemischtes Gemüse
- Pommes frites
- ****

Menu 5 Fr. 131--

- Scampi-Cocktail
- ****
- Doppeltes Kalbskotelett
- Feine Nudeln
- Blattspinat
- ****
- Dessertteller
nach Art des Hauses

Menu 6 Fr. 138--

- Gemischte Teigwaren
- ****
- Gemischter Salat
- ****
- Gemischter Fisch Müllerinart
- Trockener Reis
- Blattspinat
- ****
- Omelette 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

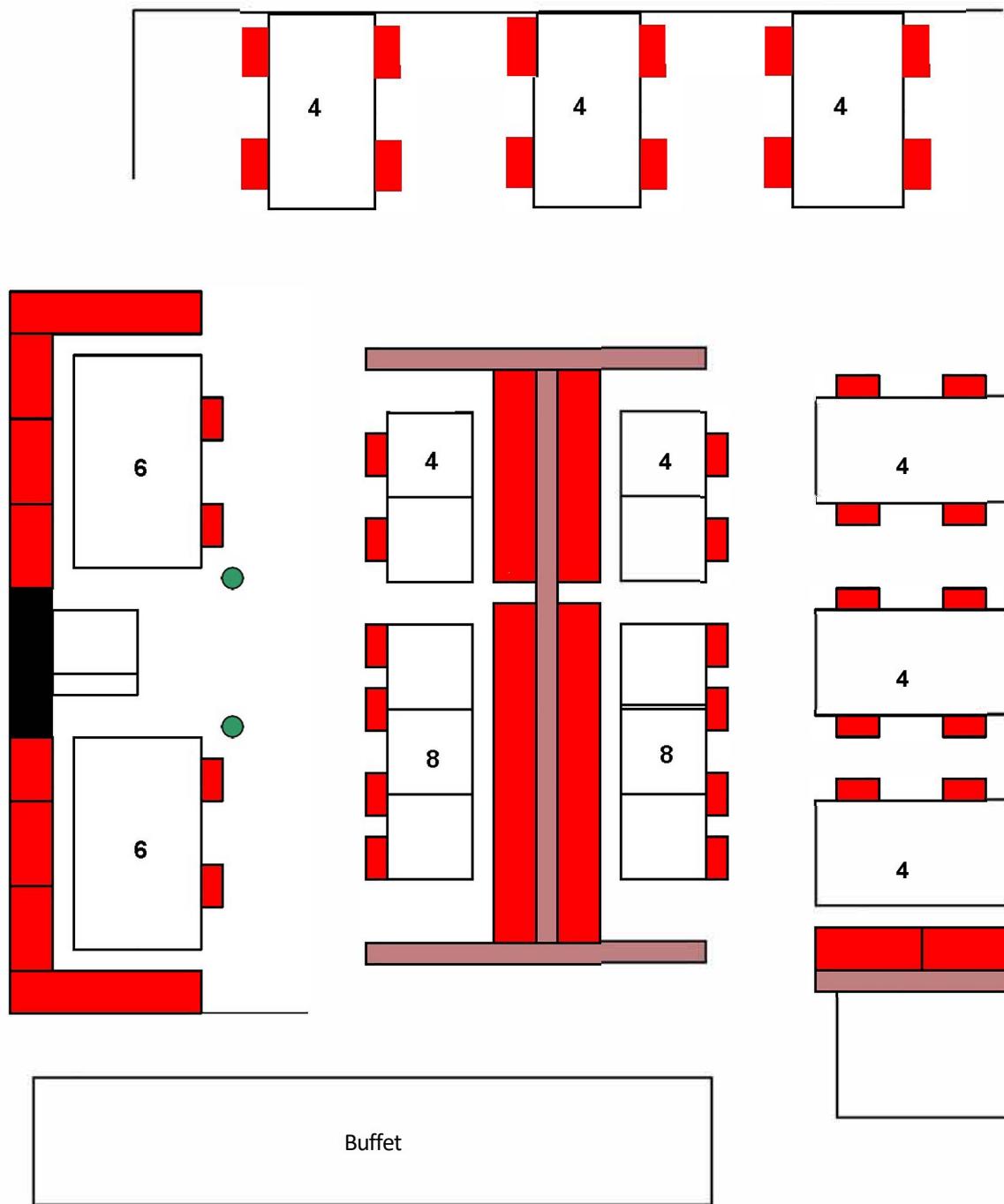
—
Omelette Vesuvio

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.

