

Herzlich willkommen bei uns im Restaurant Casanova
WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GENUSSVOLLEN ABEND

«EN GUETE!»

SARAH ROHNER & DUSAN PETKOVIC
MIT DEM CASANOVA TEAM

C A S A N O V A



Küchenchef Ivo empfiehlt
täglich frisch zubereitete Köstlichkeiten. Unser Service-Team berät Sie gerne

«Vorspeisen»	Preis in CHF
Tagessuppe	8.-
Saisonsalat Hausgemachtes Dressing I Focaccia	12.-
Tomaten-Avocado Würfel mit gerösteter Baumnuss-Kräutervinaigrette Berner Rosen I Avocado I Kräutersalat I Focaccia	19.-
Schweizer Rohschinken Mit karamellisierten Portwein-Quitten I Focaccia	25.-
Fenchel-Salat Marinierte Birnen I Ruccola I Citronelle I Blauburger I Focaccia	19.-
Knackiger Nüssli-Salat mit Bündnerfleisch oder Moschtbröckli Kräutervinaigrette I Knoblauch-tCroutons I Focaccia	23.-
Ziegenfrischkäse Aubergine I Walnuss I Kräuter	19.-
«Teigwaren & Risotto»	Preis in CHF
Hausgemachte Bandnudeln Rinds-Ragout I Schmorgemüse I Wachholder	29.-
Hausgemachte Nüdeli Sämige Trüffelrahmsauce	26.-
«Ghacktes» Schweizer Rinderhack I Hörnli I Birnen- oder Apfelmus	21.-
Randen-Risotto Rande I Gepickelter Granny Smith-Apfel I Belperknolle I Kräuter	28.-

«Fleisch & Fisch»	Preis in CHF
Schweizer Black Angus Filet Café de Paris I Kräuterkartoffeln I Marktgemüse	51.-
Kalbsschnitzel «Wiener Art» Butterschmalz I lauwarmer Kartoffel-Salat	49.-
Lammrack Kräuterkruste I mediteranes Kartoffel-Ofengemüse I Jus	47.-
Coq au Vin Serviettenknödel I Marktgemüse I Speckstreifchen I Michpilze I Perlzwiebeln	41.-
Lachsfilet à la Bâloise Beurre Noisette I sautierte Zwiebeln I Mandelbrokkoli I Petersilienkartoffeln	54.-

«Hit des Monats»

Wolfsbarsch am Stück im Ofen gegaart Mediterranes Gemüse-Risotto I Zitruschaum I Kräuter	59.-
Kalbskotelette mit BBQ-Lack à la Bocuse Bärlauchspätzli I Jungspinat I Pinienkerne I Jus	56.-
Schweizer Mistkratzerli Kräuterkartoffeln I Marktgemüse I Jus	46.-

«Süssspeisen»	Preis in CHF
Meringue «Casanova» Erdbeerglace I Vanilleglace I frische Beeren I Crème Chantilly	19.-
Caramelköpfl Caramel I Luftschokolade I Haselnuss	12.-
Rüeblikuchen Crème Chantilly I Zitronensorbet	14.-
Apfel-Zimt-Wähe Kalte hausgemahte Vanillesauce I Nuss-Caramelcrumble	12.-

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten

Wir kaufen unseren Fisch nach Tagesangebot, gerne erhalten Sie beim Personal die Auskunft des Fanggebietes

Fleisch-Herkunftsdeklaration: Rindfleisch: Schweiz, Jenzer, Pro Natura | Kalb: Schweiz, Jenzer
Schwein: Schweiz | Geflügel: Schweiz/Frankreich | Lamm: Schweiz/Neuseeland

SCHAUMWEINE		dl	Flasche
Lombardia	Cuvée Prestige Franciacorta Brut DOCG – Cà del Bosco	12	84
	Bosco di Gica, Prosecco di Valdobbiadene Brut DOC – Adami	8	56
WEISSWEINE			
Piemonte	Fausto, Timorasso Colli Tortonesi DOC 2013-Coppi		67
	Renesio, Roero Arneis DOCG 2017-Malvira		57
	Bussiador, Langhe Chardonnay DOC 2016-Poderi aldo Conterno		84
Trentino alto adige	Kerner, Eisacktaler DOC 2017– Nössing		55
	Palai, Vigneto delle Dolomiti IGT 2017-Pojer e Sandri		42
	Blanc, Sauvignon Vigneti delle Dolomiti IGT 2016- Cesconi		59
Sicilia	Anthilia, Bianco Sicilia DOC 2019-Donnafugata	6	41
	Sur Sur, Grillo DOC 2019-Donnafugata	7	41
	Infatata, Malvasia secca IGT 2019	6.50	49
	Shiará, Cataratto 2018 – Castellucci Miano	8.50	56
Frankreich	Nuits St. Georges Les Porets Saint Georges, AOC 2007 1er Cru		92
	Chassagne Montrachet Chenevottes, AOC 2015 1er Cru Dom, Chanson		105
ROTWEINE			
Trentino	Pivier, Merlot delle Dolomiti IGT 2013-Cesconi		68
	Pinot Nero Riserva Alto Adige DOC 2015-Strobelhof		73
Veneto	Amarone della Valpolicella Riserva DOCG 2011- Cantina Brigaldara		125
	Valpolicella Ripasso Superiore IGT 2016- Prá Morandina		61
Piemonte	Langhe Nebiolo DOC 2017- La Spinetta		65
	La Serra, Barolo DOCG 2015/16- Giovani Rosso		89
	Serralunga D'Alba DOCG 2016- Giovanni Rosso		68
	Barolo DOCG 2015-Andrea Oberto		71
	Case Nere, Barolo DOCG 2008 – Fabio Oberto		93
	Pairolero, Barbera d'Alba Superiore DOC 2015- Sottimano		57
	Long Now, Langhe Rosso DOC 2015-Giorgio Pelissero		69
	Il Favot, Langhe Nebbiolo DOC 2016- Poderi Alo Conterno		83
	Conca Tre Pile, Barbera d'Alba DOC 2016- Poderi Aldo Conterno		69
	Dolcetto D'Alba DOC, 2018- Sandrone	8.50	49
	Barbera D'Alba DOC 2018- Sandrone		68
	Valmaggiore, Nebbiolo D'Alba DOC 2016-Sandrone		78
	Nizza, Barbera d'Asti Superiore DOCG 2016- Olim Bauda		68
Toscana	Brunello di Montalcino DOCG 2013-Fuligni		84
	Vallocchio Brunello di Montalcino DOCG 2015- Fanti		89
	Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2012-Fuligni		150
	Siepi, Rosso Toscana IGT 2016-Marchesi Mazzei		135
	Don Tommaso, Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2015- Le Corti		71
	Carnasciale, Rosso Toscana IGT 2014- Podere il Carnasciale Demi Magnum		83
	Caberlot, Rosso Toscana IGT 2015- Poder il Carnasciale Magnum		350
	Bolgheri Superiore, DOC 2016-Grattamaco		115
	Bolgheri Rosso DOC 2018- Michele Satta	8.50	56
Emilia Romagna	Sangiovese di Romagna Superiore Riserva DOC 2015- Bissoni		59
	Sangiovese di Romagna Superiore DOC 2017- Bissoni	8.50	46
Sicilia	Mille e una Notte, Terre Sicilliane IGT 2015- Donafugata		115
	Bell' Assai, Frappato, IGT 2018- Donnafugata	8.50	49
Sardegna	Dule, Cannonau di Sardegna DOC 2015 – Gabbas		59
Frankreich	Marsannay Les Echezeaux , AC 2015- Domaine Faiveley		77
	Château Tour Pibran AOC 2012- Paulilac		68
	Gevrey-Chambertin 1er Cru Lavaux Saint-Jacques, AC 2017 - Domaine Faiveley		125
	Chateau Cadet Soutard, AOC 2015 - St.Emilion Grand Cru Magnum		110
	Blagny 1er Cru La piece sous le bois 2017- Domaine Faiveley		84
	Nuits-St.Georges 1er Cru Porets Saint Georges 2007- Chanson		120
DESSERTWEINE			37.5 cl
Trentino	Essenzia, Vigneti delle Dolomiti IGT 2010 – Pojer & Sandri		58
	Merlino, Rosso Fortificato Dolomiti 11/97, 2011 – Pojer & Sandri		61
Sicilia	Ben Ryè, Passito di Pantelleria DOC 2007 – Donnafugata		67