

«La mia cucina è un atto d'amore per la terra.

Parto dalla tradizione popolare, quella fatta di sapori veri, e insieme al mio team, esploro nuove strade, unendo ricerca e creatività.

Questo menu è il nostro viaggio, racconta delle nostre radici con uno sguardo al futuro.»

A handwritten signature in a cursive script, likely the name of the chef, written in a light brown or grey color.

Antipasti

- Crema di fagiolo cannellino | bruschetta con burro *vegi* 16
alle erbe | olio al rosmarino
Cannellini-Bohnen-Creme | Bruschetta mit Kräuterbutter | Rosmarinöl
Cream of cannellini beans | bruschetta with herb butter | rosemary oil
- Arancino scomposto 21
Sizilianischer Arancino: Puffreis | Rindsragout | Saffranschaum
Sicilian arancino: puffed rice | beef ragout | saffron foam
- Crocchetta Carbonara 19
Eigelb | Pecorino | Guanciale | Guanciale-Emulsion
Eggyolk | Pecorino cheese | Guanciale | Guanciale emulsion
- Parmigiana di pesce spada 24
Schwertfisch-Parmigiana: Aubergine | Datteltomate | Schwertfisch
Swordfish parmigiana: eggplant | date tomatoes | swordfish

Primi Piatti

Tagliatelle | ragù di cervo | demi al fondente | mirtilli | nocciole 34

Tagliatelle | Hirschragout | Demi-Glace | Heidelbeeren | Haselnüsse
Tagliatelle pasta | venison ragù | demi-glace sauce | blueberries | hazelnuts

Mezze maniche | stracciatella affumicata | pesto di pistacchi | tonno 37

Mezze-Maniche-Nudeln | geräucherter Stracciatella | Pistazienpesto | Thunfisch
Mezze Maniche pasta | smoked stracciatella cheese | pistacchio pesto | tuna

Risotto | funghi di stagione | animelle | glassa al Marsala 38

Risotto | Pilze der Saison | Milken | Marsalasaucce
Risotto | seasonal mushrooms | sweetbreads | Marsala sauce

Linguine | burro al caffè | arancia | Taleggio | tuorlo marinato *vegi* 32

Linguine | Kaffee-Butter | Orange | Taleggio | mariniertes Eigelb
Linguine pasta | coffee butter | orange | Taleggio cheese | marinated egg yolk

Secondi piatti

- Carré di agnello | couscous di cavolfiore viola | purea di cavolfiore | giardiniera 49
Lammkarree | violettes Blumenkohl-Couscous | Blumenkohlpüree | eingelegtes Gemüse
Rack of lamb | Purple cauliflower couscous | cauliflower purée | pickled vegetables
- Arrotolato di coniglio | farcia ai porcini | lenticchia beluga affumicata | olio alle erbe 45
Kaninchenroulade | Steinpilzfüllung | geräucherte Belugalinsen | Kräuteröl
Rabbit roulade | porcini mushroom filling | smoked beluga lentils | herb oil
- Baccalà | castagne | peperone confi | salsa pil pil 48
Stockfisch | Kastanien | Peperoni-Confit | Pil-Pil-Sauce
Cod | chestnuts | bellpepper confit | pil pil sauce
- Filetto di ombrina | crema di topinambur | topinambur | acetosella | emulsione all aglio nero 46
Umber-Filet | Topinamburcreme | Topinambur | Sauerampfer | Emulsion mit schwarzem Knoblauch
Croaker fish fillet | Jerusalem artichoke cream | Jerusalem artichoke | sorrel | black garlic emulsion

I classici

| | | |
|---|-------------|----|
| Insalata Caesar pollo pancetta di vitello Caesar Salat Pouletbrust Kalbsspeck Caesar salad chicken veal bacon | | 32 |
| Insalata di datterini burrata olio di basilico Datteltomatensalat Burrata Basilikumöl Date tomato salad burrata basil oil | <i>vegi</i> | 24 |
| Acasa Club Sandwich patatine mit Pommes Frites with fries | | 34 |
| Acasa Burger pancetta di vitello patatine mit Kalbsspeck und Pommes Frites with veal bacon and fries | | 34 |
| Beyond Burger patatine mit Pommes Frites with fries | <i>vegi</i> | 34 |
| Filetto di manzo salsa perigord patata rugosa Rindsfilet Perigord-Sauce Rugosa Kartoffel Beef tenderloin perigord sauce rugosa potato | | 56 |

Dolci

Torta ai frutti secchi | salsa e gel al tè d'arancia e vaniglia 14
Trockenfruchtkuchen | Sauce und Gel aus Orangen-Vanille-Tee
Dried fruit cake | sauce and gel of orange & vanilla tea

Mousse di panettone | gelato allo zabaione | gel di canditi 14
Panettone-Mousse | Zabaione-Eis | kandiertes Fruchtgel
Panettonemousse | sabayon ice cream | candied fruit gel

Pannacotta al passito | arancia | mostarda d'uva | 14
crumble al fondente salato
Pannacotta mit Passito-Süsswein | Orange | Trauben-Mostarda |
Crumble mit dunkler, salziger Schokolade
Pannacotta with passito sweet wine | orange | grape mustard | salted
dark chocolate crumble

Tiramisù 14

Gelati 6.50
Vaniglia | Cioccolato | Nocciola | Limone | Fragola
Vanille | Schokolade | Haselnuss | Zitrone | Erdbeere
Vanilla | Chocolate | hazelnut | lemon | strawberry

Öffnungszeiten Restaurant Acasa

Mo-Fr 11.30 bis 21.30 Uhr

Sa 14 bis 21.30 Uhr

Opening hours Restaurant Acasa

mon-fri 11.30 am - 9.30 pm

sat 2 pm - 9.30 pm

Preisangaben in CHF, inkl. MwSt 8.1 % | Prices in CHF, incl. VAT 8.1 %

Allergien: Bitte wende dich an unser Servicepersonal.

Allergies: Please ask our service staff.

Herkunft: Backwaren - Schweiz (Zutaten aus CH und in CH produziert) |
Kalb, Poulet, Rind, Schwein, Kaninchen - Schweiz (Ausnahme Guanciale - Italien) |
Lamm - Neuseeland | Schwertfisch - Sri Lanka | Hirsch - Österreich & Neuseeland |
Thunfisch - Vietnam | Stockfisch - Dänemark & China | Umber - Griechenland

Unsere Gerichte sind nicht halal. Our dishes are not halal.

RESTAURANT
acasa