



Benvenuti

Seit 2005 dürfen wir Sie, lieber Gast, im Restaurant Rotes Haus, mit traditioneller italienischer Gastlichkeit herzlich begrüßen.

Unser südländisches Kochteam bemüht sich täglich mit viel Liebe zum Detail, Sie mit authentischen italienischen Speisen zu verwöhnen. Dabei werden möglichst regionale, hochwertige und frische Zutaten verwenden. Selbstgemachte Pasta, meine weltmeisterlichen Pizzen, sowie unsere anderen Gerichte sind ein Gaumengenuss.

Auserlesene Weine aus unserem Keller runden die feinen Speisen ab.

Unsere kleinen Gäste dürfen etwas aus der speziellen Kinderkarte auswählen.



Wenn Sie einen besonderen Wunsch haben, versuchen wir diesen gerne zu erfüllen. Falls Sie Allergiker sind, bereiten wir Ihnen auch ein speziell auf Ihre Bedürfnisse ausgerichtetes Menü zu.

Geniessen Sie es bei uns und "**auguro buon appetito**"

Ihr Gastgeber

Aldo Notarnicola





ZUPPE

Tagessuppe	17.00
Tomatencreamsuppe mit Burrata	12.00

INSALATE

Insalata Verde Grüner Salat	9.50
Insalata Mista Gemischter Salat	11.50
Insalata di Rucola Rucola, Kirschtomaten, Grana Padano-Scheiben, Balsamico, Pinienkerne	13.00
Insalata Caprese Fleischtomaten, Nodini Fior di Latte	17.50

*Unsere Küche verwendet Fleisch aus der Schweiz, Uruguay, Argentina, Pouletfleisch aus Ungarn,
schweizer Eier aus Freilandhaltung.
Obst, Gemüse, Milchprodukte und alle Teigwaren sind so italienisch wie möglich.*

Alle Preise in Schweizer Franken inkl 8.1% MwSt.



ANTIPASTI

Carpaccio di Manzo	24.00
Hauchdünne Scheiben vom rohen Rindfilet mit Rucola, Grana Padano und Cherrytomaten	
Bruschetta con Pane di Altamura D.O.P. al Pomodoro Fresco	13.00
Geröstete spezielle Brotscheibe, frische Tomaten, Knoblauch, Oregano und Rucola	
Bruschetta con Pane di Altamura D.O.P. Fantasia di Capo Aldo	13.50
Geröstete spezielle Brotscheibe nach Fantasie des Chefs, individuell zubereitet	
Cime di rapa di Puglia con Buratta	17.00
Cime di rapa con Salsicca servita in Cocotte	21.00



Antipasto di Verdure	24.00
Saisonale Gemüse	
Tartare di Manzo Tradizionale	28.50
Rindsfilet, Toast, Butter	
mit Cognac, Calvados oder Whiskey	+3.00



Parmigiana di Melanzane	18.00
Auberginen, Basilikum, Tomaten, Mozzarella, Grana Padano Käse	
Mortadella di Bologna con Burrata e Pistacchio	21.00
Serviert mit Pizzabrot	
Vitello Tonnato	26.00
Vorspeiseklassiker aus dem Piemont, zartes Kalbfleisch mit Thunfischsauce	
Polpo grigliato alla Piastra	24.00
Gegrillter Octopus, Rucola, Pinienkernen, Balsamico, Cherrytomaten, Olivenöl	



LE NOSTRE PASTE

Spaghetti alle Vongole Veraci	27.50
Linguine, Venusmuscheln, Knoblauch, Petersilien, Weisswein-Sauce	
Ravioli ripieni Ricotta di Bufala e Spinaci al Pomodoro fresco	26.00
Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Büffel ricotta, Spinat, Cherrytomaten, Basilikum	
Spaghetti ai Frutti di Mare	28.00
Meeresfrüchte, Knoblauch, Cherrytomaten, Weissweinsauce, Petersilie	
Tagliatelle alla Bolognese	26.50
FrISChe Pasta mit mit Rindfleischsauce	
Orecchiette con Salsiccia e Porcini	26.00
Cherrytomaten, frISChe Salsiccia, Steinpilz, Rucola, Grana Padano Flocken	



Pappardelle ai Porcini	27.00
Breite Bandnudeln, Steinpilz, Rahm, Grana Padano	
Paccheri alla Norma	25.00
Paccheri, Tomatensauce, Ricotta-Käse, Auberginen, Basilikum	
Gnocchi alla Sorrentina	25.00
Kartoffelgnocchi, Tomatensauce, Bufala Mozzarella, Basilikum	
Rigatoni al Tartufo e Funghi Misti	25.00
Rigatoni, verschiedene Champions, Trüffeln, Salsiccia (Würstchen), Grana Padano	



CARNE

Filetto di Manzo alla Griglia con Contorno (250 g)	48.00
Gegrilltes Rindfilet mit Kräuterbutter mit Beilage nach Wahl	
T-Bone Steak	100 gr/12.00
Tagliata di Manzo Rib-Eye Steak (300 g)	47.00
Tranchiertes Rinder Rib-Eye, Rucola, Grana Padano, Cherrytomaten	
Paillard di Vitello (250 g) con Verdure Miste	42.00
Gegrillter Kalbspaillard, serviert mit frischem Gemüse oder Tagliatelle	
Salsiccia Fresca grigliata (200 g) con Cime di Rapa	33.00
Gegrillte Wurst, serviert mit Rübenspitzen, Stängelkohl	

PESCE

Filetto Gamberoni al Brandy	39.00
Riesengarnelen an Brandy-Sauce, Pfeffer, Rahm	

Aktuelle Angebote bitte nachfragen

CONTORNI

Tagliatelle, Verdura di Stagione, Patate al Forno
selbstgemachte Bandelnudeln, saisonales Gemüse, Kartoffeln mit Rosmarin (Zusätzliche Beilage + 6.00)

**Für die täglichen Fisch- und Fleischangebote
berät Sie unser Service gerne**

Alle Preise in Schweizer Franken inkl 8.1% MwSt.



PIZZE

Margherita

Tomaten, Mozzarella

18.00

Margherita D.O.C.

Tomaten, Büffel-Mozzarella und Basilikum

23.00

Alla Diavola

Tomaten, Mozzarella, scharfe Ventricina Salami

24.00



Tiramisu

Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Culatello Rohschinken,
Grana Padano-Käse, Balsamicosauce

26.00

Caprese

Tomatensauce, Cherrytomaten, Mozzarella und Rucola

22.00

Quattro Formaggi

Tomaten, Mozzarella und vier verschiedene Käsesorten

25.00



Marinara

Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch

26.00

Prosciutto e Funghi

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons

22.00

Napoletana

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven

23.00

Mehl aus der Schweiz, Weinfeldern (TG)

Alle Preise in Schweizer Franken inkl 8.1% MwSt.



Quattro Stagioni 25.00

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Oliven, Schinken, Artischocken

Parma 27.00

Tomaten, Mozzarella, Culatello Rohschinken, Rucola

Selvaggia 25.00

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, scharfe Salami und Rucola



Nonna 25.00

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Basilikum, Tiroler Speck, Rucola, Gorgonzola, Cherrytomaten

Padana 25.00

Tomaten, Mozzarella, Spinat, Champignons, Tiroler Speck, Cherrytomaten, Grana Padano-Käse

Reale 25.50

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Speck und Zwiebeln



Madonna 27.00

Büffelmozzarella geräucherter Lachs, Stracciatella Burrata, Zucchini, Grana Padano Flocken, Rucola, Balsamico Limetten-Sauce

Artista 26.50

Burrata Stracciatella, Grana Padano-Käse, Pinienkerne, Culatello Rohschinken

Contadina 25.50

Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, Zucchini, Speck, Knoblauch, Zwiebeln

Ai Porcini 27.00

Tomaten, Büffelmozzarella, Steinpilze, Cherrytomaten, Grana Padano-Käse Scheiben, Trüffelöl



Mini Beiz Dini Beiz 29.50

Confit von Cherrytomaten, Culatello Rohschinken, Rucola, cremige Burrata, Trüffelöl
Siegerpizza "Mini Beiz Dini Beiz" November im Jahr 2016

Michelangelo 27.50

Fior di Latte, Cherrytomaten, Rauchlachs, süsser Meerrettich,
Grana Padano-Käse, Balsamico Lime-Sauce
Settimo posto al Mondiale 2001 - 7. Platz bei der Weltmeisterschaft 2001

Al Limone 24.50

Fior di Latte, Schinken, grüner Salat und Zitronensaft, Balsamico Lime-Sauce
Secondo posto "Pizza d'autore, nuovo gusto - Mondiale 1999"
2. Platz "Autoren Pizza", neuer Geschmack bei der Weltmeisterschaft 1999



Carpaccio di Tonno 28.00

Fior di Latte, Cherrytomaten, frischer Thunfisch, Rucola,
Grana Padano-Käse und Zitronensaft, Balsamico Lime-Sauce
Presentazione Mondiale 2008 - Präsentation bei der Weltmeisterschaft 2008

Valentino 25.00

Fior di Latte, Kräuter-Frischkäse, Zucchini, Cherrytomaten,
Taleggio-Käse, Grana Padano-Käse
Primo posto al Campionato Svizzero 2006 - 1. Platz bei der Schweizer Meisterschaft 2006

Burratina 26.50

Tomaten, Cherrytomaten, Burrata, Knoblauch, Oregano, Parmaschinken
Balsamico Sauce

<i>Nach ihrem Wunsch auf jede Pizza Trüffel von aktuelle Saison</i>	<i>-schwarz</i>	<i>+</i>	<i>5.00/gr</i>
	<i>-weiss</i>		<i>+8-10.00/gr</i>
<i>Glutenfreier Pizzateig</i>		<i>+</i>	<i>5.00</i>
<i>Vollkornteig (60% Vollkorn-, 40% Weissmehl)</i>		<i>+</i>	<i>3.50</i>
<i>Vollkorn Bio (100% Vollkornmehl)</i>		<i>+</i>	<i>5.00</i>

Alle Preise in Schweizer Franken inkl 8.1% MwSt.



Bella Italia

26.00

Gelbe Tomaten, Cremige Burrata, Salsiccia, Grana Padano Flocken, Rucola, Cime di Rapa

Casa Rossa

32.00

Tomaten, Mozzarella, Crevetten, Riesencrevetten, Knoblauch und Brotbrösel



Stracciatella

26.00

"Weisse" Pizza - Burrata, Büffelmozzarella, karamellisierte Cherrytomaten, Zucchini, Grana Padano-Käse, Rucola, Pinienkerne

Bresaola

28.00

Tomaten, Mozzarella, Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken), Steinpilze, Grana Padano-Käse, Rucola

Nirvana

26.50

Bufala DOP, Taleggio Käse, cremige Stracciatella, Champignons, karamellisierte Cherrytomaten, gelbe Tomaten, getrocknete Tomaten, Trüffelöl, Rucola, Balsamico, Grana Padano Scheiben



Pizza alla Salsiccia

25.00

Tomaten, Mozzarella, Salsiccia, Champignons, Grana Padano Flocken

Carpaccio di Manzo

28.00

Tomaten, Mozzarella, rohes Rindfleisch, Olivenöl, Zitronensaft, Rucola, Grana Padano, Basilikum



Norcina 27.00

Gelbe Tomaten, Salsiccia, Fior di Latte, Steinpilze,
Auberginen aus dem Ofen, Grana Padano, Basilikum, Cime di Rapa

Italia 26.00

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Speck, Artischocken, Aubergine,
Cherrytomaten, Champignons, scharfe Salami, Grana Padano
Rucola, Zucchini, Oliven, Taleggio



Ortolana 25.00

Gelbe Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Spinat, Auberginen, Cherrytomaten, Rucola

Tirolese 25.00

Büffelmozzarella, Taleggio, Tiroler Speck, Pfeffer, Balsamico-Limetten-Sauce

Delicata 27.00

Burrata, karamellisierte Cherrytomaten, Mascarpone, Rucola, Balsamicosauce

Calzone 26.00

<i>Auf Wunsch auf jeder Pizza frischer Trüffel der aktuellen Saison</i>	-schwarz	+	5.00/g
	-weiss	+	8-10.00/g
<i>Glutenfreier Pizzateig</i>		+	5.00
<i>Vollkornteig (60% Vollkorn-, 40% Weissmehl)</i>		+	2.00
<i>Bio Vollkorn (100% Vollkornmehl)</i>		+	2.50

Alle Preise in Schweizer Franken inkl 8.1% MwSt.



La mia pizza con sapori antichi e note gourmet

My pizza with ancient flavors and gourmet notes

La simpatica bianca Ostuni

28.00

Fior di latte, datterino giallo, origano fresco, burrata stracciata, capocollo di Puglia
(yellow tomatoes, mozzarella, burrata cheese, capocollo salami powder)

La Vegana su Tela

28.00

Passata di datterino giallo, polpa di melanzana arrostita, zucchina grigliata, fagiolini,
schiacciata di patata viola, pomodorini, pinoli e mandorle tostate
(yellow tomato puree, roasted eggplant, zucchini, purple potato, cherry tomatoes,
toasted pine nuts, and almonds)

L'Acquolina in Bocca

28.00

Passata di datterino giallo, fior di latte, mortadella Bologna, burrata stracciata,
pesto di pistacchio
(yellow tomato puree, mozzarella, mortadella Bologna, burrata cheese, pistachio pesto)



GETRÄNKE

San Pellegrino	0.50 l	5.90
Arkina	0.50 l	5.90
Arkina	0.80 l	9.50
Coca-Cola	0.33 l	5.50
Coca-Cola	0.50 l	6.70
Coca-Cola Zero	0.33 l	5.50
Coca-Cola Zero	0.50 l	6.70
Citro	0.33 l	5.50
Fanta	0.33 l	5.50
Rivella rot	0.33 l	5.50
Apfelshorle	0.33 l	5.50
Apfelshorle	0.50 l	6.70
Schweppes	0.20 l	5.50
Eistee Zitrone	0.33 l	5.50
Eistee Zitrone	0.50 l	6.70

Bier

Feldschlösser Original	0.30 l	5.90
Feldschlösser Original	0.50 l	6.90
Panashe	0.30 l	5.90
Panashe	0.50 l	6.90

Kaffee

Espresso	4.90
Kaffee cream	4.90
Schale	5.20
Latte Macchiato	5.20
Cappuccino	5.20
Corretto Grappa	7.20

Tee in alle Sorten	4.50
--------------------	------



Aperitif

Aperol Spritz			12.00
Hugo			12.00
Crodino Spritz			12.00
Crodino			7.50
Sanbitter			7.50
Cynar	17%	4 cl	7.50
Campari	23%	4 cl	8.00
Campari Orange			9.50

Likör

Sambuca	42%	2 cl	7.50
Limonccelo	30%	4 cl	7.50
Amaretto	28%	4 cl	8.00

Brandy

Vecchia Romagna	38%	2 cl	8.00
-----------------	-----	------	------

Digestif

Averna	30%	4 cl	7.50
Ramazotti	30%	4 cl	7.50
Amamro Montenegro	25%	4 cl	7.50
Amaro Lucano	30%	4 cl	7.50
Fernet Branca	40%	4 cl	7.50

Grappa Preise bitte anfragen