



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 verwendet. 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 Notaricola





ZUPPE

Diverse Tagessuppen im Angebot bitte nachfragen...

INSALATE

Insalata Verde 8.50
Grüner Salat

Insalata Mista 9.50
Gemischter Salat



Insalata di Rucola 11.50
Rucola, Cherrytomaten, Grana Padano-Käse, Balsamico Essig, Pinienkerne

Insalata Caprese 17.50
Aromatischer Fleischtomaten, Büffel-Mozzarella

*Unsere Küche verwendet schweizer Fleisch, schweizer Eier aus Freilandhaltung.
Obst, Gemüse und Milchprodukte so italienisch wie möglich.*

Alle Preise in Schweizer Franken inkl 7.7% MwSt.



ANTIPASTI

Carpaccio di Manzo	21.50
Hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit Rucola, Grana Padano-Käse und Cherrytomaten	
Bruschetta con Pane di Altamura D.O.P al Pomodoro Fresco	11.00
Geröstete spezielle Brotscheibe, frischen Tomaten, Knoblauch, Oregano und Rucola	
Bruschetta con Pane di Altamura D.O.P Fantasia di Capo Aldo	15.00
Geröstete spezielle Brotscheibe nach Fantasie des Chefs individuell zubereitet	
Cimeditrape di Puglia con Buratta	15.00



Antipasto di Verdure	17.00
Saisonale Gemüse	
Tartare alla Tradizionale	26.50
Rindsfilet, Toast, Butter	
mit Cognac, Calvados oder Whisky	+ 3.00



Parmigiana di Malanzane	15.00
Augerbinen, Basilikum, Tomaten, Mozzarella, Grana Padano Käse	
Mortadella di Bologna con Burrata e Pistacchio	21.00
Serviert mit Pizzabrot	
Vitello Tonnato	23.00
Vorspeiseklassiker aus dem Piemont, geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce	
Polipo grigliato	23.00
Gegrillte Oktopus, Rucola, Pinienkernen, Balsamico, Cherrytomaten, Olivenöl	



LE NOSTRE PASTE

Linguine alle Vongole Veraci	26.00
Linguine, Venusmuscheln, Knoblauch, Petersilien, Weisswein-Sauce	
Ravioli ripieni Ricotta di Bufala e Spinaci al Pomodoro fresco	23.50
Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Büffelricotta, Spinat, Cherrytomaten, Basilikum	
Spaghetti ai Frutti Mare	26.00
Verschiedenen Meeresfrüchte, Knoblauch, Cherrytomaten, Weisswein-Sauce, Petersilien	



Pacchero alla Coda di Rospo con Datterino	26.00
Pacchero, Seeteufel Fisch, gelbe- und rote Tomatensauce	
Tagliatelle Alla Bolognese	23.00
Frische Pasta mit Rindfleischsauce	
Orecchiette con Salsiccia e Porcini	24.50
Cherrytomaten, frische Salsiccia, Steinpilz, Rucola, Grana Padano Flocken	



Papardelle Ai Porcini	26.00
Bandnudeln (breit), Steinpilz, Rahm, Grana Padano	
Pacchero Alla Norma	24.00
Pacchero, Tomatensauce, Ricotta-Käse, Auberginen, Basilikum	
Gnocchi alla Sorrentina	24.00
Kartoffelgnocchetti, Tomatensauce, Grana Padano, Fior di latte, Parmesan Käse, Büffelmozzarella	

*Unsere Küche verwendet schweizer Fleisch, schweizer Eier aus Freilandhaltung,
Obst, Gemüse und Milchprodukte so italienisch wie möglich
Crevetten aus Vietnam, Muscheln aus Italia und aus Holland*

Alle Preise in Schweizer Franken inkl 7.7% MwSt.



PASTA RIPIENA FATTA IN CASA DA GIUSEPPE

Ravioli di Vitello (Hartenweizendunst) Kalbsfleisch (CH), Braunsauce, Parmesan Fondue, Mascarpone	28.00
Ravioli di Cime di Rapa (Vollkornmehl) Ricotta, Burrata, Pecorino Käse, Rüb Kohl, gelbe Datteltomaten	28.00
Ravioli Rosa alla Barbabietola (Vollkornmehl) Mangold, Kartoffel, Selleriesauce	28.00
Raviolone agle Asparagi Thurgau (Vollkornmehl) Spargelkopf, Ricotta, Parmesan, Garnelen, Venusmuscheln	28.00
Cappaletti Carciofi (Hartenweizengriess) Pecorino Käse, Ricotta, Kartoffel, Venusmuscheln, Menta	28.00



CARNE

Filetto di Manzo alla Griglia e Contorno di Stagione (250 gr)	45.00
Butterzartes Rindsfilet	
T-Bone Steak	100 gr/ 10.00
Costolette di Maiale e Arrostiticini Abruzzesi	36.00
Grillierte Schweinerippe und Lammspieß, BBQ Sauce serviert auf einem Holzbrett	
Tagliata di Manzo (250 gr)	38.50
Rindsentrecôte transchirt, Rucola, Grana Padano-Käse, Charrytomaten, Pinienkerne	

PESCE

Gamberoni al Brandy	37.50
Riesencrevetten an Brandy-Sauce, Pfeffer, Rahm	

Aktuelle Angeboten bitte nachfragen

CONTORNI

tagliatelle, verdura di stagione, patate al forno

selbstgemachte Bandelnudeln, saisonales Gemüse, Kartoffeln mit Rosmarin
(Zusätzliche Beilage +6.00)

Die tägliche Angeboten Fisch- und Fleischgerichte

unser Service berät Sie gerne



PIZZE

Margherita 17.00
Tomaten, Mozzarella

Margherita D.O.C. 20.00
Tomaten, Büffel-Mozzarella und Basilikum

Alla Diavola 22.00
Tomaten, Mozzarella, scharfe ventricina Salami



Tiramisu 25.00
Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Culatello Rohschinken,
Grana Padano-Käse, Balsamico-Sauce

Caprese 21.00
Tomaten-Sauce, Cherrytomaten, Mozzarella und Rucola

Quattro formaggi 22.00
Tomaten, Mozzarella und vier verschiedene Käse



Marinara 23.00
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch

Prosciutto e Funghi 19.50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons

Napolitana 19.50
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven



Quattro Stagioni 22.50
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Oliven, Schinken, Artischocken

Parma 23.50
Tomaten, Mozzarella, Culatello Rohschinken, Rucola

Selvaggia 23.50
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, scharfe Salami und Rucola



Nonna 23.50
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Basilikum, Tiroler Speck, Rucola, Gorgonzola, Cherrytomaten

Padana 23.50
Tomaten, Mozzarella, Spinat, Champignons, Tiroler Speck, Cherrytomaten, Grana Padano-Käse

Reale 23.50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Speck und Zwiebel



Madonna 26.00
Bufala, Mozzarella, geräucherter Lachs, Stracciatella Burrata, Zucchini, Grana Padano Flocken, Rucola, Balsamico Lime-Sauce

Artista 25.50
Burrata Stracciatella, Grana Padano-Käse, Pinienkernen, Culatello Rohschinken

Contadina 23.00
Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, Zucchini, Speck, Knoblauch, Zwiebeln

Ai Porcini 24.50
Tomaten, Büffel-Mozzarella, Steinpilze, Cherrytomaten, Grana Padano-Käse Scheiben, Trüffelöl



Mini Beiz Dini Beiz **25.50**

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

Michelangelo **26.50**

Büffel-Mozzarella, Cherrytomaten, Rauchlachs, süsser Meerrettich,
 Grana Padano-Käse, Balsamico Lime-Sauce
Settimo posto al Mondiale 2001 – 7. Platz an der Weltmeister 2001

Al Limone **23.50**

Büffel-Mozzarella, Schinken, grüner Salat und Zitronensaft, Balsamico Lime-Sauce
*Secondo posto "Pizza d'autore, nuovo gusto – Mondiale 1999
 2. Platz "Autoren Pizza", neuer Geschmack an der Weltmeister 1999*



Carpaccio di Tonno **27.00**

Büffel-Mozzarella, Cherrytomaten, frischer Thunfisch, Rucola,
 Grana Padano-Käse und Zitronensaft, Balsamico Lime-Sauce
presentazione Mondial 2008 – Presentation WM 2008

Valentino **24.00**

Mozzarella, Kräuter-Frischkäse, Zucchini, Cherrytomaten,
 Taleggio-Käse, Grana Padano-Käse
primo posto al Campionato Svizzero 2006 – 1. Platz an der Schweizer Meisterschaft 2006

Burratina **25.50**

Tomaten, Cherrytomaten, Burrata, Knoblauch, Origano, Parma Schinken
 Balsamico Sauce

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



La Veronique **25.50**

Gelbe Tomaten, gerauchte Käse, Burrata Stracciatella, Frischkäse, tiroler Speck, geräucherter Käse, tiroler Speck

Bella Italia **25.00**

Gelbe Tomaten, Cremiger burrata, Salsiccia, Grana Padano-Käse Flocken, Rucola, Cime di Rapa

Casa Rossa **32.00**

Tomaten, Mozzarella, Crevetten, Riesencrevetten, Knoblauch und Brotbrösel



Stracciatella **25.00**

“Weisse” Pizza – Burrata Büffel-Mozzarella, karamellisierte Cherrytomaten, Zucchini, Grana Padano-Käse, Rucola, Pinienkernen

Bresaola **26.00**

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

Nirvana **25.00**

Bufala DOP, Taleggio Käse, Stracciatella Cremige, Champignons, karamellisierte Cherrytomaten, gelbe Tomaten, getrocknete Tomaten, Trüffel Öl, Rucola, Balsamico, Grana Padano Scheiben



Pizza alla Salsiccia **23.00**

Tomaten, Mozzarella, Salsiccia, Champignons, Grana Padano-Käse Flocken

Carpaccio di Manzo **26.00**

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



Norcina **26.00**
Gelbe Tomaten, Salsiccia, Büffel-Mozzarella, Steinpilze,
Auberginen aus dem Ofen, Grana Padano-Käse, Basilikum, Cime di Rapa

Italia **25.00**
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Speck, Artischocken, Aubergine,
Cherrytomaten, Champignons, scharfe Salami, Grana Padano-Käse,
Rucola, Zucchini, Oliven, Taleggio Käse



Ortolana **22.00**
Gelbe Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Spinat, Auberginen, Cherrytomaten, Rucola

Tirolese **24.00**
Büffel-Mozzarella, Taleggio-Käse, Tiroler Speck, Pfeffer, Balsamico Lime-Sauce

Delicata **25.50**
Burrata, karamellisiert Cherrytomaten, Mascarpone, Rucola, Balsamico Sauce

Calzone **26.00**

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



La mia pizza con sapori antichi e note gourmet

My pizza with ancient flavors and gourmet notes

La Viola e il Polpo

26.00

Fior di latte, scamorza affumicata, polpo alla brace, schiacciata di patata viola, julienne di peperone rosso arrosito, aceto balsamico vigna d'oro, profumo di lime (Mozzarella, smoked scamorza, grilled octopus, smashed purple potatoes, grilled red peppers, balsamic vinegar, essence lime)

La simpatica bianca Ostuni

26.00

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

La Vegana su Tela

26.00

Passata di datterino giallo, polpa di melanzana arrostita, zucchina grillata, 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

26.00

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	1.00 l	9.90
Coca-Cola	0.33 l	4.70
Coca-Cola	0.50 l	5.70
Coca-Cola Zero	0.33 l	4.70
Coca-Cola Zero	0.50 l	5.70
Citro	0.33 l	4.70
Fanta	0.33 l	4.70
Rivella rot	0.33 l	4.70
Apfelshorle	0.33 l	4.70
Apfelshorle	0.50 l	5.70
Schweppes	0.20 l	4.70
Eistee Zitrone	0.33 l	4.70
Eistee Zitrone	0.50 l	5.70

Bier

Feldschlösschen Original	0.30 l	4.80
Feldschlösschen Original	0.50 l	6.10
Panasche	0.30 l	4.80
Panasche	0.50 l	6.10

Kaffee

Espresso	4.80
Kaffee Creme	4.80
Schale	4.80
Latte Macchiato	4.80
Cappuccino	5.20
Corretto Grappa	6.80

Tee in alle Sorten	4.40
---------------------------	------



Aperitif

Aperol Spritz			11.00
Hugo			11.00
Crodino Spritz			11.00
Crodino			6.50
Sanbitter			6.50
Cynar	17%	4cl	7.00
Campari	23%	4cl	8.00
Campari Orange			9.50

Likör

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

Brandy

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

Digestif

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

Grappa Preise bitte anfragen