



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 Notarnicola



ZUPPE

Diverse Tagessuppen im Angebot bitte nachfragen...

INSALATE

Insalata Verde 7.50
Grüner Salat

Insalata Mista 9.50
Gemischter Salat



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

Insalata Caprese 15.50
Aromatischer Fleischtomaten, cremige Burrata Mozzarella oder 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 o di Tonno	21.50
Hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet (Thunfisch) 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	15.00
Zuccetti, Auberginen, Rote Paprika, Cimeditrapa	pro Person
Tartare alla Tradizionale	26.50
Rindsfilet, Toast, Butter	
mit Cognac, Calvados oder Whisky	+ 3.00
Parmigiana di Malanzane	13.00
Augerbinen, Basilikum, Tomaten, Mozzarella, Grana Padano Käse	
Soufflé Vegetariano	12.00
Caponata con Burrata	21.00
Aubergine, Basilikum, Tomaten, Pinienkern, Burrata (aus Sizilien)	
Vitello Tonnato	23.00
Vorspeiseklassiker aus dem Piemont, geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce	
Polipo grigliato	23.00
Gebrillte 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 **22.50**

Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Büffelricotta, Spinat, Cherrytomaten, Basilikum

Spaghetti ai Frutti Mare **26.00**

Verschiedenen Meeresfrüchte, Knoblauch, Chili, Cherrytomaten, Weisswein-Sauce, Petersilien

Orecchiette "Casa Rossa" **24.00**

Orecchiette, Cime di Rapa (Grünkohl), Salsiccia, Burrata



Orecchiette Salsiccia e Cardoncelli **24.50**

Cherrytomaten, frische Salsiccia, Cardoncelli, Grana Padano Flocken

Papardelle ai Porcini **26.00**

Bandnudeln (breit), Steinpilz, Rahm, Grana Padano, Cherrytomaten

Pacchero Alla Norma **24.50**

Pacchero, Tomatensauce, Ricotta-Käse, Auberginen, Basilikum

Gnocchi alla Sorrentina **23.00**

Kartoffelgnocchetti, Tomatensauce, Grana Padano, Fior di latte, Pecorino 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.



CARNE

Filetto di Manzo alla Griglia e Contorno di Stagione 38.00
Butterzartes Rindsfilet

Tagliata di Manzo 33.00
Rindsentrecôte tranchiert, Rucola, Grana Padano-Käse, Pinienkerne

PESCE

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

Filetto di Branzino 33.50
Wolfbarschfilet im Ofen gebackt, Kapern, Cherrytomaten, Oliven

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 20.50
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	22.50
Tomaten, Mozzarella, Spinat, Champignons, Tiroler Speck, Cherrytomaten, Grana Padano-Käse	
	
Reale	22.00
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Speck und Zwiebel	
Madonna	26.00
Bufala, Mozzarella, geräucherter Lachs, Stracciatella Burrata, Zucchetti, 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 **27.50**

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

Jede kleine Pizza

Nach ihrem Wunsch auf jede Pizza Trüffel von aktuelle Saison

-schwarz

-weiss

- 2.00
 + 5.00/gr
 +8-10.00/gr

Glutenfreier Pizzateig

Vollkornteig (60% Vollkorn-, 40% Weissmehl)

Vollkorn Bio (100% Vollkornmehl)

+ 5.00
 + 2.00
 + 4.00

Alle Preise in Schweizer Franken inkl 7.7% MwSt.



La Veronique **25.50**

Gelbe Tomaten, Büffel-Mozzarella, Burrata Stracciatella, Frischkäse, geräucherter Käse, tiroler Speck

Bella Italia **27.00**

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

Casa Rossa **33.00**

Tomaten, Mozzarella, Crevetten, Riesencrevetten, Knoblauch und Brotbrösel



Stracciatella **26.00**

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

Bresaola **25.00**

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



Miss Italia **24.00**

Gelbe Tomaten, Büffel-Mozzarella, Taleggio Käse, Cherrytomaten Confit, Frischkäse, Pfeffer und Rucola

Pizza alla Salsiccia **23.00**

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

Carpaccio **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 **27.00**

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



Bufalina **25.00**

Tomaten, Büffel-Mozzarella, Auberginen, Champignons, Philadelphia Crème, Cherrytomaten, Culatello Rohschinken und Rucola

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



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)

Il datterino Giallo Abbraccia i suoi Amici **26.00**

Fior di latte, datterino giallo, cicorielle, caciocavallo, salame piccante (yellow tomatoes, mozzarella, caciocavallo cheese, chicory, spicy salami)

La simpatica bianca Ostuni **26.00**

Fior di latte, datterino giallo, origano fresco, burrata stracciata, polvere di capollo di Martina Franca (yellow tomatoes, mozzarella, burrata cheese, capocollo salami powder)

Dagli un Occhiata **26.00**

Fior di latte, scamorza affumicata, schiacciata di patata viola, fungo cardoncello, salame dolce, pepe nero (mozzarella, smoked scamorza, smashed purple potatoes, cardoncello mushroom sweet salami, black pepper)

La Vegana su Tela **26.00**

Passata di datterino giallo, polpa di melanzana arrostita, zucchina novella, 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			10.00
Hugo			10.00
Crodino Spritz			9.50
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