

## Rotes Haus Gasthaus seit 1448

Das Restaurant "**Rotes Haus**" in Brugg wird schon im Jahre 1448 in der Chronik als Rast- und Gasthaus erwähnt. Es gehört zu den ältesten und renommiertesten Gaststätten der Prophetenstadt.

**Vittorio Timpano** und sein Team verwöhnen Sie mit einer authentischen, italienischen und bürgerlichen Schweizer Küche. Regionale Anbieter liefern der Trattoria Brugg die besten Produkte aus der Schweiz und Italien. La nostra qualità è garantita.

Für die Zubereitung unserer Speisen verwenden wir ausschliesslich Olivenöl aus der ersten kalten Pressung, Olio extra vergine aus Italien. Sonnenblumenöl und Butter aus der Schweiz.

Schweizer Fleisch ist seinen Preis wert. Der nachhaltigen, artgerechten Produktion gehört die Zukunft. Davon profitieren auch die Konsumentinnen und Konsumenten. Weil unsere Nutztiere tierfreundlich gehalten werden, ist auch der Genuss von Schweizer Fleisch noch ein bisschen grösser. Und das ist seinen Preis wert.

Wir kochen frisch, saisonal, regional und mit qualitativ hochstehenden Produkten aus Italien.

Wir bieten glutenfreie Pizzas und versch. glutenfreie Gerichte.



Ihr Gastgeber Vittorio Timpano

### Unverträglichkeit oder Allergie ?

Fragen Sie bitte unser Personal für die Lebensmittelinformationen der Speisen.



Gluten Free



Vegetarisch

### Öffnungszeiten:

<b>Dienstag bis Freitag</b>	09.00-23.30 Uhr
<b>Samstag</b>	10.30-23.30 Uhr
<b>Sonntag</b>	10.30-22.00 Uhr
<b>Montag</b>	Ruhetag

## Soft Drinks Flaschen

Acqua Panna	50cl	5.50
San Pellegrino	50cl	5.50
San pellegrino / Panna	100cl	10.50
Coca Cola / Zero	33cl	4.80
Sprite / Fanta	33cl	4.80
Rivella, Rot /Blau /Grün	33cl	4.80

## Soft Drinks offenausschank

	2dl	3dl	5dl	10dl
Mineral	3.60	4.10	4.90	8.50
Rivella	3.90	4.20	5.20	10.20
Apfeldrink	3.90	4.20	5.20	10.20
Eistee	3.90	4.20	5.20	10.20
Shorley	3.90	4.20	5.20	10.20
Orangensaft	3.90	4.20	5.20	10.20

Hahnenburger 3.00 Pro Karaffe pauschale

## Flaschen Bier

Birra Moretti	33cl	5.50
Badener Gold	33cl	5.00
Dark Gold, Dunkelbier	33cl	6.00
Kitzmann Weizenbier	50cl	6.50
Müllerbrau Lager	50cl	5.90
Suure Moscht	50cl	6.20

## Müllerbrau Bier vom Fass

Herrgöttli	2dl	3.80
Stange	3dl	4.50
Stange gross	5dl	5.80
Panaché/Radler süss/sauer	3dl	4.50
Panaché/Radler süss/sauer	5dl	5.80

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne alkoholfrei Bier

## Obstbrände 2cl

La Valadière Poire Williams	7.00
Fine Kirsche	7.00

## Whisky 2cl

Johnnie Walker Red Label 40% Vol.	7.50
Jack Daniel's	9.50

## Cognac 2cl

Vecchia Romagna	8.50
Remy Martin VSOP	8.50

## Grappa 2cl

Angebot / Preis nach Anfrage an Service

## Heissgetränke

Espresso	4.00
Café Creme	4.00
Cappuccino	4.80
Schale / Milchkaffee	4.80
Latte Macchiato	5.00
Espresso doppio	5.50
Punschb Apfel / Rum / Orange A.F	4.50
Heisse Schokolade / Ovomaltine	4.50
Diverse Tees	3.90

## Kafi / Schoggi / Tee mit Alkohol

Corretto / Grappa / Baileys	7.50
Schoggi mit Rum / Baileys	7.50
Tee mit Rum	7.00
Kafi Zwätschge Lutz	6.50

## Aperitif alkoholfrei

Sanbitter	10cl	4.50
Crodino	10cl	4.50
Tomatensaft	20cl	4.80
Bitter Lemon / Tonic	20cl	4.50

## Aperitif / Digestive

Martini Bianco / Rosso	7.00
Campari	7.00
Cynar	7.00
Aperol	7.00
Campari Soda / Orange	10.50
Cynar Soda / Orange	10.50
Prosecco Cüppli	7.50
Grand Marnier	9.50
Amaretto di Saronno	7.00
Averna	7.00
Ramazotti	7.00
Amaro del Capo	7.00
Appenzeller Alpenbitter	7.00
Limoncello	7.00
Gespitzter Weisswein süss / sauer	6.50

## Aperitif etwas Frisches

Aperol Sprizz	9.80
Hugo	9.80
Crodino Sprizz	10.80





## Piatti Freddi | Kalte Vorspeisen

### Bruschette al Pomodoro

Knusprig geröstetes Brot mit marinierten Tomatenwürfeln, Knoblauch und Basilikum

4Stk. 6.00 . 6Stk. 8.00

### Crostini Nduja e Gorgonzola

Geröstetes Brot mit Nduja pikant scharfe salami-Paste aus Kalabrien und Gorgonzola

8.00 . 11.00

### Antipasto all'Italiana

Platte mit verschiedenen Aufschnitten und Käsen

15.50 . 22.50

### Carpaccio di Manzo

Hauchdünn geschnittenes rotes Rindfleisch, Rucola und Parmesanspäne

18.50 . 26.50

### Burratina su Verdure saltate

Burratina aus Kuhmilch auf sautiertem Gemüse verfeinert mit Balsamico

16.50 . 19.50

## Wir servieren Ihnen täglich frische und der Saisonale Salate vom Bauernhof

### Insalate | Salate

#### Verde

Frische, grüne, saisonale Marktsalate mit Dressing Ihrer Wahl

. 8.00

#### Mista

Frische, gemischte saisonale Marktsalate mit Dressing Ihrer Wahl

. 9.00

#### Caprese

Tomaten, Mozzarella und frischer Basilikum

. 12.50

#### Valeriana

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotwürfelchen

. 11.50



#### Insalata di Tropea

Tomatensalat mit roten Zwiebelringen verfeinert mit Extravergine Olivenöl

. 9.50

## Zuppe | Suppen

### Vellutata di Pomodoro

Tomatencreme-Suppe mit Basilikumhaube

. 8.00

### Minestrone Trattoria

Hausgemachte frische Gemüsesuppe

. 10.50

## Per i bambini | Für die Kinder

**Pizza Pinocchio** Margherita, Prosciutto oder Funghi

. 10.50

**Tortellini/Spaghetti** mit Tomaten- Rahm - oder Bolognese-Sauce

. 10.50

**Kalbsschnitzel** mit Pommes Frites

. 14.00

2 Kugeln Glacé nach Wahl inbegriffen

## Wählen Sie Ihre Pasta aus und kombinieren Sie sie mit Ihrer Lieblingsauce

### Spaghetti - Penne - Rigatoni - aus Hartweizen -Tagliatelle (Eiernudeln)

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfreie Spaghetti oder Penne.

#### Aglio olio e peperoncini

Olivenöl, Knoblauch, scharfe Peperoncini



. 16.50

#### Rotes Haus

Geschnetzeltes Kalbfleisch, Champignons und Tomatensauce

. 24.50

#### Alla vesuviana „pikant“

Steinpilze, Crevetten, Tomatenwürfeli, verfeinert mit Scharfe Peperoncini

. 26.50

#### Carbonara

Speck, Eigelb, Geriebener Pecorino Romano und Rahm

. 20.50

#### Alle Vongole veraci

Meeresfrüchte, Cherrytomaten, Olivenöl extra vergine und Petersilie

. 24.50

#### Bolognese

An einem feinen hausgemachten Bolognese - Ragout

. 21.50

#### All'arrabbiata

San marzano Tomatenfilets, Knoblauch, Peperoncini, (Originalrezept)

. 19.50

#### Alle verdure

Frisches Gemüse verfeinert mit Olivenöl extra vergine

. 19.50

#### Calvados

Speck, Steinpilze, Apfelwürfel, Calvados, an Rosé Sauce



. 24.50

### Pasta Ripiena Fresca / Gefüllte frische Pasta

#### Raviolone con crema di Ricotta di Bufala e foglioline di Spinaci

Gefüllt Raviolone mit Büffelricotta und Blattspinat an Tomaten-Rahmsauce

. 23.50

#### Fiocchi di Formaggio e Pere

Teigwarentäschli gefüllt mit Birnen und Käse an knackigem Gemüse und Rahm

. 23.50

#### Lasagne all'Emiliana

Lasagne mit Rindsfleisch, Bechamelsauce, Tomatensauce und Parmesan

. 22.50

### Specialità di Risotti e Gnocchi di Patate

#### Risotto ai Funghi Porcini

Risotto mit Steinpilzen und Cherry-Tomaten

. 22.50

#### Risotto allo Scoglio

Meeresfrüchte-Risotto

. 23.50

#### Gnocchi alla Sorrentina

Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce und Mozzarella überbacken

. 21.50

#### Gnocchi alla Piemontese

Kartoffelgnocchi mit hausgemachten Rindsragout

. 21.50

## Für die kleine Portion Reduktion von CHF 3.00

## Le nostre carni selezionate accuratamente

**Filetto di Manzo al porto oppure porcini ca. 200 gr.**  
Rindsfilet an Portweinsauce oder Steinpilzsauce



. 38.50

**Saltimbocca alla romana**

Zartes Kalbsschnitzel mit Parmaschinken, Salbei

. 28.50

**Controfiletto di agnello alle erbe aromatiche ca. 180 gr.**

Lammnierstück mit Kräuterschaum

. 30.50

**Scaloppine al limone**

Zartes Kalbsschnitzel an einer delikaten Zitronensauce

. 27.50

**Tagliata di manzo maranello ca. 200 gr.**

Zartes, rosa grilliertes Rinds-Entrecôte in feinen Scheiben auf Rucola mit Cherrytomaten

. 36.50

## La tradizione della casa | Die Tradition des Hauses

**vom Schwein vom Kalb**

**Cotoletta alla milanese**

Paniertes Schnitzel dazu Pommes frites

24.00

30.00

**Piccata alla perla**

Schnitzel in einer Ei-Käse-Panade dazu Tomatenspaghetti

24.00

30.00

**Cordon bleu**

Cordon Bleu mit Schinken und Gruyère Käsefüllung dazu Pommes frites

27.50

32.50

## Contorni | Beilagen

Bratkartoffeln - Reis - Parmesanrisotto - Nudeln - Pommes Frites - Tomatenspaghetti

. 6.00

Blattspinat - Safranrisotto - Tagesgemüse - Kroketten

. 8.00

## Fitnesssteller und leichte Gerichte

**Bistecca di suino con insalata mista**

Fitnesssteller mit Schweinssteak



. 26.50

**Scaloppine di pollo con insalata mista**

Fitnesssteller mit Pouletschnitzel

. 24.50

**Piatto di verdure miste**

Gemüseteller

. 18.50

**Insalatona gigante con uovo sodo**

Salatteller mit Ei

. 16.50

## Pesci e Crostacei | Fisch und Krustentiere

**Filetti di branzino dorati al forno**

Gebackene Seebarschfilets mit Geriebenes brot



. 28.50

**Gamberoni aglio, olio e peperoncini**

Riesencrevetten mit Knoblauch und Peperoncini, in Olivenöl gebraten

. 36.00

**Filetto di salmone alla griglia**

Lachstranche vom Grill

. 29.50

**Medaglioni di rana pescatrice alla toscana**

Seeteufel-Medaillons auf Toscanische Art mit Peperoncini an Tomatensauce

. 32.50

### Pizze Tradizionali | Traditionelle Pizzen

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfreie Pizza

#### Margherita

Tomaten, Mozzarella, Oregano

#### Marinara

Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl extra vergine

#### Prosciutto

Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken

#### Napoli

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Basilikum

#### Funghi

Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Basilikum

#### Trattoria

Tomaten, Mozzarella, San Daniele Rohschinken, Rucola, Cherrytomaten und Mascarpone

#### Prosciutto e funghi

Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, frische Champignons

#### Vegetariana

Tomaten, Mozzarella, verschiedene Gemüse, Oregano und Basilikum

#### Al tonno

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, schwarze Oliven

#### Quattro Stagioni

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oliven, Artischocken

#### Calzone classico

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ei

#### Hawaii

Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ananas

#### Boscaiola

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Speck, Basilikum

#### Maranello

Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Parmesan

#### Frutti di mare

Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch, Petersilie

#### Calabrese

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Knoblauch, Oliven, Oregano

#### Quattro formaggi

Tomaten, Mozzarella und 4 Käsesorten

#### Biancaneve

Mozzarella, San Daniele Rohschinken



16.50

15.50

18.50

19.50

18.50

23.50

20.50

19.50

19.50

21.50

20.50

19.50

19.50

21.00

21.50

19.50

18.50

22.50

**Für die kleine Pizza Reduktion von 3.00**

**Wir kochen frisch, saisonal, regional und qualitativ hochstehenden Produkten aus Italien**

Alle Verkaufspreise verstehen sich in CHF, inkl. Mehrwertsteuer



## Pizze mit Büffel Mozzarella – DOP

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfreie Pizza

<b>Victor Manuel</b>	.	21.00
Tomaten, Bufala-Mozzarella, Trüffelöl und Parmesansplitter, Cherry-Tomaten		
<b>Fabio</b>	.	25.50
Tomaten, Bufala-Mozzarella, Riesencrevetten, Cherry Tomaten		
<b>Francesca</b>	.	26.50
Tomaten, Bufala-Mozzarella, Rucola, Bresaola, Parmesan-Splitter, Cherry-Tomaten		
<b>Loris Lombardi</b>	.	24.00
Tomaten, Bufala-Mozzarella, Pouletgeschnetzeltes und Ananas		
<b>Sophia „Vegetarisch“</b>	.	22.00
Tomaten, Bufala-Mozzarella, grillierte Auberginen, Zucchini, Cherry-Tomaten		
<b>San Marco</b>	.	24.00
Tomaten, Artischocken, scharfer Salami, Bufala-Mozzarella, Rucola, Cherry-Tomaten		
<b>Monza</b>	.	25.00
Tomaten, Bufala-Mozzarella, Steinpilze, Salsiccia und Parmaschinken		
<b>Fiat 500</b>	.	26.00
Tomaten, Bufala-Mozzarella, Rucola, dünn geschnittenes Rindfleisch		
<b>Riccione</b>	.	24.00
Tomaten, Bufala-Mozzarella, geräucherter Lachs, Cherry-Tomaten, schwarzer Pfeffer,		

## Hinweise zu den einzelnen Lebensmitteln

Prosciutto di Parma Montorsi dop 24 mesi - Bufala Mozzarella DOP Pettinicchio Caserta - Parmigiano reggiano stagionatura 24 mesi - Olio extra vergine di oliva. Dececco Fara San Martino (CH), Italia

BUON APPETITO ! EN GUETE !

**Wir kochen frisch, saisonal, regional und qualitativ hochstehenden Produkten aus Italien**

## **I nostri fornitori | Unsere Lieferanten**

<b>Käse und Salami</b>	Caporaso AG, Untersiggenthal
<b>Fisch</b>	G. Bianchi AG, Zufikon
<b>Fleisch</b>	Zentrum Metzg, Windisch Howeg - Transgourmet Schweiz AG
<b>Kartoffeln, Karotten, Mehl</b>	Werner Fuhrer, Remigen
<b>Eier</b>	Fam. Beyeler, Oberflachs
<b>Gemüse und Salate</b>	Max Schwarz, Villigen Prodega, Rapperswill
<b>Brauerei</b>	H. Müller AG, Baden
<b>Pasta und Reis</b>	Comarsa SA, Bioggio
<b>Pasta Fresca und Gnocchi</b>	Eigenproduktion
<b>Kaffee</b>	Cerutti SA, Novazzano
<b>Weine</b>	Archetti AG, Bassersdorf Italsapori Import N & G Gallo – Gelfingen Weinbaugenossenschaft Schinznach Dorf Weinbau Hartmann, Remigen

## **Unsere Gutscheine sind stets ein originelles Geschenk für Geburtstage und andere besondere Anlässe.**

Überraschen Sie Freunde, Bekannte oder Verwandte mit authentischen italienischen Spezialitäten in gepflegtem Italien-Ambiente.

**Fleisch-Herkunft:** Kalb und Schweinefleisch aus der Schweiz  
Rind aus der Schweiz oder Australien  
Lamm aus der Australien oder Australien  
Pouletfleisch aus der Schweiz oder Slowenien

Für Ihr Bankett hat unser Küchenchef spezielle Menuvorschläge kreiert. Wählen Sie zwischen exotischen Köstlichkeiten, mediterranen Gerichten und traditionellen Schweizer Speisen.

## **Unverträglichkeit oder Allergie ?**

Fragen Sie bitte unser Personal für die Lebensmittelinformationen der Speisen.