

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 qualitativhochstehenden Produkten aus Italien.

Wir bieten glutenfreie Pizzas und versch. glutenfreie Gerichte.

Unverträglichkeit oder Allergie ?

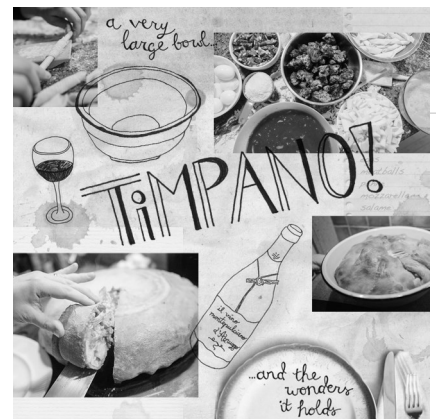
Fragen Sie bitte unser Personal für die Lebensmittelinformationen der Speisen.



Gluten Free



Vegetarisch



Ihr Gastgeber Vittorio Timpano

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag	09.00-23.30 Uhr
Samstag	10.30-23.30 Uhr
Sonntag	10.30-22.00 Uhr
Montag	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
Hahnenburger	1.60	2.50	3.50	5.00
Mineral	3.60	4.10	4.90	9.80
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

Flaschen Bier

Birra Moretti	33dl	5.50
Badener Gold	33dl	5.00
Kitzmann Weizenbier	50dl	6.50
Müllerbrau Lager	50dl	5.90
Suure Moscht	50dl	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	8.00
Fine Kirsche	7.00

Whisky 2cl

Johnnie Walker Red Label	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

Martini Bianco / Rosso	7.00
Campari	7.00
Cynar	7.00
Aperol	7.00
Campari Soda / Orange	10.50
Cynar Soda / Orange	10.50
Cüpli Prosecco	7.50

Aperitif etwas Frisches

Aperol Sprizz	9.80
Hugo	9.80
Crodino Sprizz	10.80

Liköre - Digestivi 4cl

Grand Marnier	8.50
Amaretto di Saronno	7.00
Averna	7.00
Ramazzotti	7.00
Amaro del Capo	7.00
Appenzeller Alpenbitter	7.00
Limoncello	7.00



Piatti Freddi | Kalte Vorspeisen

	Piccola Porzione	Grande Porzione
Bruschetta al Pomodoro <i>Knusprig geröstetes Brot mit marinierten Tomatenwürfeln, Knoblauch und Basilikum</i>	4Stk. 6.00	6Stk. 8.00
Crostini con nduja e gorgonzola <i>Knusprig geröstetes Brot mit Nduja aus Calabrien und Gorgonzola</i>	9.50	11.50
Antipasto all'italiana <i>Platte mit verschiedenen Aufschnitten und Käsen</i>	15.50	22.50
Carpaccio di manzo <i>Hauchdünn geschnittenes rotes Rindfleisch, Ruccola und Parmesanspäne</i>	18.50	26.50

Wir servieren Ihnen täglich frische Salate der Saison vom Bauernhof

Insalate | Salate

Verde <i>Frische, grüne, saisonale Marktsalate mit Dressing Ihrer Wahl</i>	.	8.00
Mista <i>Frische, gemischte saisonale Marktsalate mit Dressing Ihrer Wahl</i>	.	9.00
Caprese <i>Tomaten, Mozzarella und frischer Basilikum</i>	.	12.50
Valeriana <i>Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotwürfelchen</i>	.	11.50
Rucola <i>Rucola-Salat mit Balsamico Sauce mit Parmesansplitter</i>	.	10.50
Caprese di bufala pomodori e basilico <i>Tomaten, Bufala-Mozzarella und frischer Basilikum</i>	.	16.50
Insalata di tropea <i>Tomatensalat mit roten Zwiebelring verfeinert mit Extravergine Olivenöl</i>	.	9.50

Zuppe | Suppen

Zuppa di pomodoro <i>Tomatencreme-Suppe mit Basilikumhaube</i>	.	8.00
Minestrone trattoria <i>Hausgemachte frische Gemüsesuppe</i>	.	10.50

Per i bambini | Für die Kinder

<i>Pizza Pinocchio Margherita, Prosciutto oder Funghi</i>	.	10.00
<i>Tortellini/Spaghetti mit Tomaten- Rahm - oder Bolognese-Sauce</i>	.	9.00
<i>Kalbschnitzel mit Pommes Frites</i>	.	14.00
<i>2 Kugeln Glacé nach Wahl inbegriffen</i>	.	



Spaghetti, Penne, Rigatoni, aus Hartweizen, Tagliatelle (Eiernudeln)

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfrei Pasta

	Piccola Porzione	Grande Porzione
Aaglio olio e peperoncini <i>Olivenöl, Knoblauch, scharfe Peperoncini</i>	15.50 .	18.50
Rotes Haus <i>Geschnetzeltes Kalbfleisch, Champignons und Tomatensauce</i>	21.50 .	24.50
Alla vesuviana „pikant“ <i>Steinpilze, Crevetten, Tomatenwürfeli, verfeinert mit Scharfe Peperoncino</i>	22.50 .	25.50
Carbonara <i>Speck, Eigelb und Rahm</i>	17.50 .	20.50
Alla pescatora <i>Meeresfrüchte, Olivenöl extra vergine und Petersilie</i>	20.50 .	23.50
Bolognese <i>An einer feinen hausgemachten Bolognese - Ragout</i>	19.50 .	22.50
All'arrabbiata <i>San marzano Tomatenfilets, Knoblauch, Peperoncino, (Originalrezept)</i>	17.50 .	20.50
Alle verdure <i>Frischem Gemüse, Cherrytomaten verfeinert mit Olivenöl extra vergine</i>	19.50 .	22.50
Calvados <i>Speck, Steinpilze, Apfelwürfel, Calvados, an Rosé Sauce</i>	19.50 .	22.50
Pasta Ripiena e Pasta Fresca Da Maestri Pastai		
Tortellazzo con caprino alle erbe aromatiche <i>Ravioli mit Ziegenkäse-Zitronenfüllung an Butter und frischen Kräutern</i>	19.50 .	22.50
Fagottini pere e formaggio <i>Teigwarentäschli gefüllt mit Birnen und Käse an knackigem Gemüse und Rahm</i>	18.50 .	21.50
Specialità di Risotti e Gnocchi di Patate		
Risotto ai funghi porcini <i>Risotto mit Steinpilzen und Cherry-Tomaten</i>	19.50 .	22.50
Risotto alla Giardiniera <i>Risotto mit frischem Gemüse und Tomatensauce</i>	19.50 .	22.50
Risotto ai Frutti di mare <i>Meeresfrüchte-Risotto</i>	20.50 .	23.50
Gnocchi alla sorrentina <i>Kartoffeln - Gnocchi mit Tomatensauce und Mozzarella überbacken</i>	18.50 .	21.50
Gnocchi di patate alla piemontese <i>Kartoffeln - Gnocchi mit Bolognese - Ragout</i>	19.50 .	22.50
Specialità della Casa / Hausspezialität		
Lasagne all'Emiliana <i>Lasagne mit Rindsfleisch, Bechamelsauce, Tomatensauce und Parmesan</i>	19.50 .	22.50
Parmigiana di melanzane <i>Gebackene Auberginen, Tomatensauce, Parmesan, Basilikum</i>	21.50 .	24.50

Le nostre carni selezionate accuratamente

Filetto di manzo al porto oppure porcini ca. 200 gr. <i>Rindsfilet mit Portweinsauce oder Steinpilzsauce</i>	.	38.50
Petto di pollo ai funghi forcini <i>Pouletbrust an Steinpilzsauce</i>	.	25.50
Saltimbocca alla romana <i>Zarte Kalbsschnitzel mit Parmaschinken, Salbei</i>	.	28.50
Controfiletto di agnello alle erbe aromatiche ca. 180 gr. <i>Lammnierstück mit Kräuterschaum</i>	.	34.50
Scaloppina al limone oppure porcini <i>Zarte Kalbschnitzel an einer delikaten Zitronensauce oder Steinpilzsauce</i>	.	28.50
Tagliata di manzo maranello ca. 200 gr. <i>Zartes, rosa grilliertes Rinds-Entrecôte, in feinen Scheiben auf Rucola, Cherrytomaten</i>	.	34.50

La tradizione della casa | Die Tradition des Hauses

	<i>Schwein</i>	<i>Kalb</i>
Impanata alla milanese <i>Panierte Schnitzel</i>	24.50	28.50
Piccata alla ticinese <i>Schnitzel in Ei-Käse-Panade</i>	22.00	28.50
Cordon bleu <i>Cordon Bleu mit Schinken und Gruyère Käsefüllung</i>	22.50	29.50

Contorni | Beilagen

♦ <i>Bratkartoffeln - Butterreis - Parmesanrisotto - Nüdeli - Pommes Frites -</i>	6.00
♦ <i>Blattspinat - Safranrisotto - Tagesgemüse - Kroketten - Tomatenspaghetti</i>	

Fitnesssteller und leichte Gerichte

Bistecchine di suino con insalata mista <i>Fitnesssteller mit Schweinesteak serviert mit Cafè de Paris</i>	.	25.50
Scaloppine di pollo con insalata mista <i>Fitnesssteller mit Pouletschnitzel serviert mit Cafè de Paris</i>	.	24.50
Piatto di verdure miste <i>Gemüseteller</i>	.	17.50
Insalatona gigante con uovo sodo <i>Salatteller mit Ei</i>	.	16.50
Insalatona gigante <i>Salatteller ohne Ei</i>	.	15.50

Pesci e Crostacei | Fisch und Krustentiere

Filetti di branzino alla calabrese <i>Gebratene Wolfsbarschfilet</i>	.	31.50
Gamberoni aglio, olio e peperoncino <i>Riesencrevetten mit Knoblauch und Peperoncini, in Olivenöl gebraten</i>	.	36.00
Filetto di salmone alla griglia <i>Lachstranche vom Grill</i>	.	33.50



Le Pizze Tradizionali | Traditionelle Pizzen

Für die kleine Pizza Reduktion von 3.00
Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfrei Pizza

Margherita	.	16.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Oregano</i>		
Marinara	.	15.50
<i>Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl extravergine</i>		
Prosciutto	.	18.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken</i>		
Napoli	.	20.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Basilikum</i>		
Funghi	.	17.50
<i>Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Basilikum</i>		
Trattoria	.	23.50
<i>Tomaten, Mozzarella, San Daniele Rohschinken, Rucola, Cherrytomaten und Mascarpone</i>		
Prosciutto e funghi	.	20.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, frische Champignons</i>		
Vegetariana	.	18.50
<i>Tomaten, Mozzarella, verschiedene Gemüse, Oregano und Basilikum</i>		
Al tonno	.	19.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, schwarze Oliven</i>		
Calzone classico	.	20.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ei</i>		
Hawaïi	.	19.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ananas</i>		
Boscaiola	.	19.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Champignons, Speck, Basilikum</i>		
Maranello	.	21.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Parmesan</i>		
Frutti di mare	.	21.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch, Petersilie</i>		
Calabrese	.	19.50
<i>Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Knoblauch, Oliven, Oregano</i>		
Quattro Stagioni	.	21.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oliven, Artischocken</i>		
Quattro formaggi	.	19.50
<i>Tomaten, Mozzarella und 4 Käsesorten</i>		
Biancaneve	.	17.50
<i>"Schneewittchen" Mozzarella, Grana Padano</i>		

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



Pizze mit Büffel Mozzarella – DOP

Für die kleine Pizza Reduktion von 3.00

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfrei Pizza

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

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 De Cecco Fara San
Martino (Chieti), Italia*

BUON APPETITO ! EN GUETE !

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

I nostri fornitori | Unsere Lieferanten

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

*Schön, dass Sie uns besucht haben. Wir hoffen, dass Sie es geniessen konnten. Gerne sind wir ein anderes Mal für Sie da und wünschen noch eine gute Heimkehr. Auf Wiedersehen
Ihr Trattoria Rotes Haus Team*

***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 und Australien*
Lamm aus der Australien und Neuseeland*
Pouletfleisch aus der Schweiz und Slowenien**

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