

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
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
Hahnenburger	2.00 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 Cüpli	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
Gschprützte Wüsse suur / süess	6.50

Aperitif etwas Frisches

Aperol Sprizz	9.80
Hugo	9.80
Crodino Sprizz	10.80



Piatti Freddi | Kalte Vorspeisen

Piccola Porzione Grande Porzione

Bruschetta al Pomodoro

Knusprig geröstetes Brot mit marinierten Tomatenwürfeln, Knoblauch und Basilikum

4Stk.

6.00

.

6Stk.

8.00

Antipasto all'italiana

Platte mit verschiedenen Aufschnitten und Käsen

15.50

.

22.50

Carpaccio di manzo

Hauchdünn geschnittenes rotes Rindfleisch, Ruccola und Parmesanspäne

18.50

.

26.50

Wir servieren Ihnen täglich frische Salate der Saison 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

Rucola

Rucola-Salat mit Balsamico Sauce mit Parmesansplitter

.

10.50

Caprese di bufala pomodori e basilico

Tomaten, Bufala-Mozzarella und frischer Basilikum

.

16.50

Insalata di tropea

Tomatensalat mit roten Zwiebelring verfeinert mit Extravergine Olivenöl

.

9.50

Zuppe | Suppen

Zuppa 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

.

10.00

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

.

9.00

Kalbschnitzel mit Pommes Frites

.

14.00

2 Kugeln Glacé nach Wahl inbegriffen



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

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfrei Pasta

Piccola Porzione

Grande Porzione

Aglione olio e peperoncini

15.50 . 18.50

Olivenöl, Knoblauch, scharfe Peperoncini

Rotes Haus

21.50 . 24.50

Geschnetzeltes Kalbfleisch, Champignons und Tomatensauce

Alla vesuviana „pikant“

22.50 . 25.50

Steinpilze, Crevetten, Tomatenwürfel, verfeinert mit Scharfe Peperoncino

Carbonara

17.50 . 20.50

Speck, Eigelb und Rahm

Alla pescatora

20.50 . 23.50

Meeresfrüchte, Cherrytomaten, Olivenöl extra vergine und Petersilie

Bolognese

19.50 . 22.50

An einer feinen hausgemachten Bolognese - Ragout

All'arrabbiata

17.50 . 20.50

San marzano Tomatenfilets, Knoblauch, Peperoncino, (Originalrezept)

Alle verdure

19.50 . 22.50

Frischem Gemüse verfeinert mit Olivenöl extra vergine

Calvados

19.50 . 22.50

Speck, Steinpilze, Apfelwürfel, Calvados, an Rosé Sauce

Pasta Ripiena e Pasta Fresca Da Maestri Pastai

Ravioli alla mediterranea con burro alle erbe aromatiche

19.50 22.50

Ravioli gefüllt mit Käse, getrockneten Tomaten und Oliven an Butter und frischen Kräutern

Fagottini pere e formaggio

18.50 . 21.50

Teigwarentäschli gefüllt mit Birnen und Käse an knackigem Gemüse und Rahm

Specialità di Risotti e Gnocchi di Patate

Risotto ai funghi porcini

19.50 . 22.50

Risotto mit Steinpilzen und Cherry-Tomaten

Risotto alla giardiniera

19.50 . 22.50

Risotto mit frischem Gemüse und Tomatensauce

Risotto ai frutti di mare

20.50 . 23.50

Meeresfrüchte-Risotto

Gnocchi alla sorrentina

18.50 . 21.50

Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce und Mozzarella überbacken

Gnocchi alla piemontese

18.50 . 21.50

Kartoffelgnocchi An einer feinen hausgemachten Rinds - Ragout

Specialità della Casa / Hausspezialität

Lasagne all'Emiliana

19.50 . 22.50

Lasagne mit Rindsfleisch, Bechamelsauce, Tomatensauce und Parmesan

Gnocchi al pistacchio di bronte

21.50 . 24.50

Kartoffelgnocchi mit Speck, Rahm und Pistazien aus Bronte

Le nostre carni selezionate accuratamente

Filetto di manzo al porto oppure porcini ca. 200 gr. . 38.50
Rindsfilet mit Portweinsauce oder Steinpilzsauce

Petto di pollo ai funghi porcini . 21.50
Pouletbrust an Steinpilzsauce

Saltimbocca alla romana . 28.50
Zarte Kalbsschnitzel mit Parmaschinken, Salbei

Controfiletto di agnello alle erbe aromatiche ca. 180 gr. . 30.50
Lammnierstück mit Kräuterschaum

Scaloppina al limone . 27.50
Zarte Kalbschnitzel an einer delikaten Zitronensauce

Tagliata di manzo maranello ca. 200 gr. . 33.50
Zartes, rosa grilliertes Rinds-Entrecôte, in feinen Scheiben auf Rucola, Cherrytomaten

La tradizione della casa | Die Tradition des Hauses

Impanata alla milanese *Schwein* 22.00 *Kalb* 27.00
Panierte Schnitzel dazu Pommes frites

Piccata alla perla 22.00 27.00
Schnitzel in Ei-Käse-Panade dazu Tomatenspaghetti

Cordon bleu 26.50 32.00
Cordon Bleu mit Schinken und Gruyère Käsefüllung dazu Pommes frites

Contorni | Beilagen

♦ Bratkartoffeln - Reis - Parmesan - Risotto - Nüdeli - Pommes Frites - . 6.00
♦ Blattspinat - Safran-Risotto - Tagesgemüse - Krokette - Tomatenspaghetti

Fitnesssteller und leichte Gerichte

Bistecchine di suino con insalata mista . 25.50
Fitnesssteller mit Schweinesteak

Scaloppine di pollo con insalata mista . 22.50
Fitnesssteller mit Pouletschnitzel

Piatto di verdure miste . 18.50
Gemüseteller

Insalatona gigante con uovo sodo . 16.50
Salatteller mit Ei



Pesci e Crostacei | Fisch und Krustentiere

Filetti di branzino alla mediterranea . 32.50
Wolfsbarschfilet nach mediterrane Art serviert mit Butterreis

Gamberoni aglio, olio e peperoncino . 36.00
Riesencrevetten mit Knoblauch und Peperoncini, in Olivenöl gebraten

Filetto di salmone alla griglia . 29.50
Lachstranche vom Grill auf sautiertem Gemüse

Le Pizze Tradizionali | Traditionelle Pizzen

Für die kleine Pizza Reduktion von 3.00

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfrei Pizza

Margherita

Tomaten, Mozzarella, Oregano

Marinara

Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl extravergine

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, scharfer Salami, Knoblauch, Oliven, Oregano

Quattro formaggi

Tomaten, Mozzarella und 4 Käsesorten

Biancaneve

Mozzarella, Rohschinken San Daniele



	.	16.50
	.	15.50
	.	18.50
	.	17.50
	.	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

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, Riesencrevetten, 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. 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

Käse und Salami	Caporaso AG, Untersiggenthal
Fisch	G. Bianchi AG, Zufikon
Fleisch	Zentrum Metzg, Windisch Howeg - Transgourmet Schweiz AG
Kartoffeln, Karotten, Mehl	Werner Fuhrer, Remigen
Eier	Fam. Beyeler, Oberflachs
Gemüse und Salate	Matis Max Schwarz, Villigen Prodega, Rapperswill
Brauerei	H. Müller AG, Baden
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

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.

Unverträglichkeit oder Allergie ?

Fragen Sie bitte unser Personal für die Lebensmittelinformationen der Speisen.

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.