

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:

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	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	10.80
Hugo	9.80
Crodino Sprizz	10.80





Piatti Freddi | Kalte Vorspeisen

Bruschette al Pomodoro

Knusprig geröstetes Brot mit marinierten Tomatenwürfeln, Knoblauch und Basilikum

4Stk. 6Stk.
6.00 . 8.00

Crostini nduja e gorgonzola

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

8.00 . 11.00

Crostini misti alla toscana

Geröstetes Hausgemachte Brötli mit sautierten frischen Waldpilzen

9.00 . 12.00

Carpaccio di manzo

Hauchdünn geschnittenes rotes Rindfleisch, Rucola und Parmesanspäne

18.50 . 26.50

Bresaola valtellinese con burrata e rucola

Veltliner Bresaola mit Burrata , Rucola verfeinert mit Olivenöl Extravergine

. 17.50

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

Formentino degli appenini

Nüsslisalat mit sautierten Pfifferlingen und Parmaschinken, Brot-Croûtons

. 15.50

Insalata di tropea

Tomatensalat mit roten Zwiebelringen aus Tropea verfeinert mit Extravergine Olivenöl

. 11.50



Zuppe | Suppen

Vellutata di pomodoro

Tomatencreme-Suppe mit Basilikumhaube

. 8.00

Crema di zucca della regione

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen " aus der Region Brugg "

. 10.50

Per i bambini | Für die Kinder

Pizza Pinocchio Margherita, Prosciutto oder Funghi

. 10.50

Tortellini/Spaghetti mit Tomatensauce - oder Rahmsauce

. 10.50

Kalbsschnitzel mit Pommes Frites

. 14.00

2 Kugeln Glacé nach Wahl inbegriffen

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfreie Spaghetti oder Penne.

Rigatoni con gorgonzola, nduja e noci Scharfe Streichwurst aus Kalabrien, Gorgonzola und Walnüssen "Voller Geschmack"	.	20.50
Tagliatelle rotes haus Geschnetzeltes Kalbfleisch, Champignons an Tomatensauce	.	24.50
Spaghetti alla vesuviana „pikant“ Steinpilze, Crevetten, Tomatenwürfeli, verfeinert mit Scharfe Peperoncini	.	26.50
Spaghetti alla carbonara Speck Eigelb und schwarzem Pfeffer "Originalrezept ohne Rahm"	.	20.50
Tagliatelle imperiali Frischen Steinpilzen an Rahmsauce	.	24.50
Spaghetti bolognese An einem feinen hausgemachten Bolognese - Ragout	.	21.50
Penne all'arrabbiata Tomatenfilets, Knoblauch, Peperoncini, (Originalrezept)	.	19.50
Spaghetti alle verdure Frisches Gemüse verfeinert mit Olivenöl extra vergine	.	19.50
Rigatoni calvados Speck, Steinpilze, Apfelwürfel, Calvados, an Rosé Sauce	.	24.50
Spaghetti alle vongole veraci Venusmuscheln, Cherrytomaten, Olivenöl extra vergine und Petersilie	.	24.50
Ravioloni 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
Ravioli alla zucca con burro e salvia Kürbis-Ravioli an Salbeibutter	.	23.50
Risotto ai funghi porcini Risotto mit Steinpilzen und Cherry-Tomaten	.	23.50
Risotto allo Scoglio Meeresfrüchte-Risotto	.	23.50
Risotto alla zucca e rosmarino con burrata Kürbis-Rosmarin-Risotto mit Burrata	.	23.50
Risotto di stagione Waldpilzen-Risotto mit Gorgonzola und Birnen	.	23.50
Gnocchi alla sorrentina Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce und Mozzarella überbacken	.	21.50



Für die kleine Portion Reduktion von CHF 3.00

Le nostre carni selezionate accuratamente

Filetto di manzo al porto o porcini ca. 200 gr.
Rindsfilet an Portweinsauce oder Steinpilzsauce



. 38.50

Saltimbocca alla romana
Zartes Kalbsschnitzel mit Parmaschinken, Salbei

. 28.50

Scaloppine al limone
Zartes Kalbsschnitzel an einer delikaten Zitronensauce

. 27.50

Bistecca di manzo alla griglia con finferli saltati ca. 200 gr.
Rindsentrecôte vom Grill mit sautierten Pfifferlingen

. 33.50

Petto di pollo ai funghi di bosco
Pouletschnitzel mit Waldpilzsauce

. 22.50

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
Blattspinat - Safranrisotto - Tagesgemüse - Kroketten

. 6.00
. 7.00

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

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



Pizze mit Büffel Mozzarella – DOP

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfreie Pizza

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

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	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.

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.