

## 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  | 10.80 |
| Hugo           | 9.80  |
| Crodino Sprizz | 10.80 |





**Piatti Freddi | Kalte Vorspeisen**

|  | 4 Stk. | . | 6 Stk. |
|--|--------|---|--------|
| <b>Bruschette al Pomodoro</b><br>Knusprig geröstetes Brot mit marinierten Tomatenwürfeln, Knoblauch und Basilikum        | 6.00   | . | 8.00   |
| <b>Crostini nduja e gorgonzola</b><br>Geröstetes Brot mit Nduja pikant scharfe salami-Paste aus Kalabrien und Gorgonzola | 8.00   | . | 11.00  |
| <b>Crostini misti alla toscana</b><br>Geröstetes Hausgemachte Brötli mit sautierten frischen Waldpilzen                  | 9.00   | . | 12.00  |
| <b>Carpaccio di manzo</b><br>Hauchdünn geschnittenes rotes Rindfleisch, Rucola und Parmesanspäne                         | 18.50  | . | 26.50  |

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

**Insalate | Salate**

|   |   |       |
|---|---|-------|
| <b>Verde</b><br>Frische, grüne, saisonale Marktsalate mit Dressing Ihrer Wahl                                     | . | 8.00  |
| <b>Mista</b><br>Frische, gemischte saisonale Marktsalate mit Dressing Ihrer Wahl                                  | . | 9.00  |
| <b>Caprese</b><br>Tomaten, Mozzarella und frischer Basilikum  | . | 13.50 |
| <b>Formentino degli appenini</b><br>Nüsslisalat mit sautierten Pilzen, Speck, Knoblibrotwürfel                    | . | 12.50 |
| <b>Insalata di tropea</b><br>Tomatensalat mit roten Zwiebelringen aus Tropea verfeinert mit Extravergine Olivenöl | . | 11.50 |



**Zuppe | Suppen**

|  |   |       |
|--|---|-------|
| <b>Vellutata di pomodoro</b><br>Tomatencreme-Suppe mit Basilikumhaube  | . | 8.00  |
| <b>Crema di zucca della regione</b><br>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.**

|   |         |
|---|---------|
| <b>Rigatoni nduja, gorgonzola e noci</b><br>Scharfe Streichwurst aus Kalabrien, Gorgonzola und Walnüssen "Voller Geschmack"                         | . 20.50 |
| <b>Tagliatelle rotes haus</b><br>Geschnetzeltes Kalbfleisch, Champignons an Tomatensauce  | . 24.50 |
| <b>Spaghetti alla vesuviana „pikant“</b><br>Steinpilze, Crevetten, Tomatenwürfeli, verfeinert mit Scharfe Peperoncini                               | . 26.50 |
| <b>Spaghetti alla carbonara</b><br>Speck Eigelb und schwarzem Pfeffer "Originalrezept ohne Rahm"  | . 20.50 |
| <b>Penne all'arrabbiata</b><br>Tomatenfilets, Knoblauch, Peperoncini, (Originalrezept)  | . 19.50 |
| <b>Spaghetti alle verdure</b><br>Frisches Gemüse verfeinert mit Olivenöl extra vergine  | . 19.50 |
| <b>Rigatoni calvados</b><br>Speck, Steinpilze, Apfelwürfel, Calvados, an Rosé Sauce   | . 24.50 |
| <b>Spaghetti alle vongole veraci</b><br>Venusmuscheln, Cherrytomaten, Olivenöl extra vergine und Petersilie   | . 24.50 |
| <b>Ravioloni con crema di ricotta di bufala e foglioline di spinaci</b><br>Gefüllt Raviolone mit Büffelricotta und Blattspinat an Tomaten-Rahmsauce | . 23.50 |
| <b>Fiocchi di formaggio e pere</b><br>Teigwarentäschli gefüllt mit Birnen und Käse an knackigem Gemüse und Rahm                                     | . 23.50 |
| <b>Gnocchi alla sorrentina</b><br>Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce und Mozzarella überbacken   | . 21.50 |
| <b>Risotto allo Scoglio</b><br>Meeresfrüchte-Risotto  | . 23.50 |
| <b>Wild, Pasta und Risottos der Saison</b>  |         |
| <b>Pappardelle alla Toscana</b><br>Hausgemachte Pappardelle mit Wildschweinragout   | . 26.50 |
| <b>Ravioli alla zucca con burro e salvia</b><br>Kürbis-Ravioli an Salbeibutter  | . 24.50 |
| <b>Risotto ai funghi porcini</b><br>Risotto mit Steinpilzen und Cherry-Tomaten  | . 25.50 |
| <b>Risotto alla zucca e rosmarino con burrata</b><br>Kürbis-Rosmarin-Risotto mit Burrata  | . 24.50 |
| <b>Risotto di stagione</b><br>Waldpilzen-Risotto mit Gorgonzola und Birnen  | . 23.50 |



Für die kleine Portion Reduktion von CHF 3.00

Alle Verkaufspreise verstehen sich in CHF, inkl. Mehrwertsteuer

**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

**Contorni | Beilagen**

Bratkartoffeln - Reis - Parmesanrisotto - Nudeln - Pommes Frites - Tomatenspaghetti  
Blattspinat - Safranrisotto - Tagesgemüse - Kroketten

. 6.00  
. 7.00

**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

**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 Alto Adige IGP, 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

|  |   |       |
|--|---|-------|
| <b>Victor Manuel</b>   | . | 22.50 |
| Tomaten, Bufala-Mozzarella, Trüffelöl und Parmesansplitter, Cherry-Tomaten         |   |       |
| <b>Fabio</b>   | . | 25.50 |
| Tomaten, Bufala-Mozzarella, Riesenscrevetten, 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, Pouletgeschnetztes und Ananas                          |   |       |
| <b>Sophia „Vegetarisch“</b>  | . | 24.50 |
| Tomaten, Bufala-Mozzarella, grillierte Auberginen, Zucchini, Cherry-Tomaten        |   |       |
| <b>San Marco</b>   | . | 25.50 |
| Tomaten, Artischocken, scharfer Salami, Bufala-Mozzarella, Rucola, Cherry-Tomaten  |   |       |
| <b>Bosco catalano</b>  | . | 25.50 |
| Tomaten, Bufala-Mozzarella, Steinpilze, Speck Alto Adige IGP Oregano               |   |       |
| <b>Fiat 500</b>  | . | 26.50 |
| Tomaten, Bufala-Mozzarella, Rindscarpaccio, Rucola, Parmesansplitter, Trüffelö     |   |       |
| <b>Riccione</b>  | . | 25.50 |
| Tomaten, Bufala-Mozzarella, geräucherter Lachs, Cherry-Tomaten, schwarzer Pfeffer, |   |       |

## Hinweise zu den einzelnen Lebensmitteln

Prosciutto di Parma Montorsi dop 24 mesi - Bufala Mozzarella DOP Fattorie Garofalo - 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<br>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<br>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<br>Italsapori Import N & G Gallo – Gelfingen<br>Weinbaugenossenschaft Schinznach Dorf<br>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.