

Rotes Haus Gasthaus seit 1448

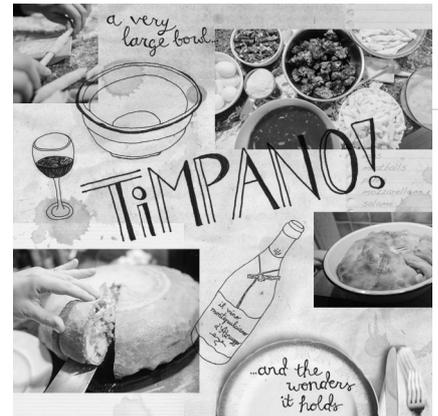
Das Restaurant "**Rotes Haus**" in Brugg wird schon im Jahre 1448 in der Chronik als Rast- und Gasthaus erwähnt. Es gehört zu den ältesten und renommiertesten Gaststätten der Prophetenstadt.

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.

Unser Restaurant bedient etwa 31.000 Gäste pro Jahr. Unsere Küche bereitet täglich etwa 35 Portionen Fisch und etwa 30 Portionen Fleisch sowie 40 Portionen vegane und Vegi Gerichte zu. Unsere Weine sind sehr beliebt. Die einheimischen Remiger- und Schinznacher-Weine sind die beliebtesten. Auf unserer Weinkarte finden Sie eine Auswahl an hochwertigen italienischen Weinen. Die Fischprodukte werden täglich von der Firma Bianchi geliefert. Produkte vom Land, möglicherweise aus der Region und den Nachbarländern

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

Wir bieten glutenfreie Pizzas, Pasta und verschiedene glutenfreie Gerichte. Auf Wunsch auch laktosefreie Gerichte mit pflanzlichen Milchalternativen.



Ihr Gastgeber Vittorio Timpano



GLUTEN FREE



Unverträglichkeit oder Allergie ?

Fragen Sie bitte unser Personal für die Lebensmittelinformationen der Speisen.

**Es ist möglich, tierfreie Gerichte zu erhalten.
Wir haben Mozzarella aus Pflanzenmilch und
viele Gerichte ohne Fleisch oder Derivate**

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag	10.00-23.00 Uhr
Samstag	10.30-23.00 Uhr
Sonntag	10.30-22.00 Uhr
Montag	Ruhetag

Die Geschichte einer Leidenschaft | La Storia di una Passione Vittorio & Team vi Augurano Buon Appetito!

Vorspeisen

<ul style="list-style-type: none"> ● Crostini con crema di carciofi Crostini mit Artischockencreme 		4 Stück	10.50
<ul style="list-style-type: none"> ● Insalata mimosa Nüsslisalat mit Datteltomaten, Ei 			12.50
<ul style="list-style-type: none"> ● Zuppa di asparagi verdi Spargelcrèmesuppe 			10.50

Hauptspeisen

<ul style="list-style-type: none"> ● Petto di pollo con asparagi verdi saltati Gebratener Pouletbrust mit sautierten grüner spargel dazu Rahmnudeln 			28.50
<ul style="list-style-type: none"> ● Ravioli primavera Ravioli gefüllt mit grünem Spargel und Käse an Salbeibutter 			26.50
<ul style="list-style-type: none"> ● Risotto pere e mascarpone Birnen-Risotto mit Mascarpone-Käse. Ohne Mascarpone wird vegan 			24.50
<ul style="list-style-type: none"> ● Pinsa Arcangelo Gabriele Tomaten, Mozzarella, grüner spargel, getrockneten Tomaten, scharfe Salami 			24.50
<ul style="list-style-type: none"> ● Pizza Primavera Tomaten, Bufala-Mozzarella , grüner spargel, EI, Speck , Cherrytomaten 			23.50
<ul style="list-style-type: none"> ● Filetti di Branzino su carciofi saltati Gebratener Seebarschfilets serviert auf sautierten Artischocken dazu Safranrisotto 			34.50

Ohne tierische Produkte und Vegetariano – Italiano

Antipasti

Fenchel und Orangen Salat, verfeinert mit extra vergine Olivenöl und Rotweinessig	15.50
Caprese Vegana mit MozzaVella auf Mandel- & Haferbasis Bio, Basilikum, Bio-Olivenöl extra vergine	18.50

I primi e secondi

Vegane Lasagne mit Gemüse der Saison, MozzaVella und Pflanzenmilch-Bescamella	24.50
Überbackene Aubergine Parmigiana	24.50
Spaghetti Polpetta vegane an Tomanensauce	25.50

Die Süssigkeiten

Frischer Fruchtsalat	10.50
----------------------	-------

Pizzen und Pinsa mit Mozzarella aus Pflanzenmilch möglich.

Wir verarbeiten frische, biologische Nahrungsmittel und entschuldigen uns daher, wenn diese nicht ausreichen. Unsere Lieferanten beliefern uns täglich von Dienstag bis Samstag.



Die Produkte der Erde sind nach Möglichkeit regional und von hoher Qualität

Piatti Freddi | Kalte Vorspeisen



Bruschette al Pomodoro		. 4 Stk 11.00
Knusprig geröstetes Brot mit marinierten Tomatenwürfeln, Knoblauch und Basilikum		
Crostini nduja e gorgonzola		. 4 Stk 14.00
Geröstetes Brot mit Nduja pikant scharfe salami Paste aus Kalabrien und Gorgonzola		
Tagliere valsugana	1.P	. 18.00
Assortierter italienischer Aufschnitt, Käse, gegrillte Auberginen und Zucchini, Oliven	2.P	. 29.00

Wir servieren Ihnen täglich frische und der Saisonale Salate vom Bauernhof

Insalate | Salate

Verde		. 9.00
Frische, grüne, saisonale Marktsalate mit Dressing Ihrer Wahl		
Mista		. 10.00
Frische, gemischte saisonale Marktsalate mit Dressing Ihrer Wahl		
Caprese		. 13.50
Tomaten und Mozzarella fior di latte und frischer Basilikum		
Burrata		. 15.50
Tomaten mit Burrata und frischer Basilikum		
Tropea		. 12.50
Tomatensalat mit roten Zwiebelringen aus Tropea verfeinert mit Extravergine Olivenöl		



Zuppe | Suppen

Vellutata di pomodoro		. 9.00
Tomatencreme-Suppe mit Basilikumhaube		
Minestrone		. 12.50
Frische Gemüse-Minestrone		

Per i bambini | Für die Kinder

Pizza Pinocchio Margherita, Prosciutto oder Funghi		. 13.50
Tortellini/Spaghetti mit Tomatensauce - oder Rahmsauce		. 14.50
KIDS SCHNIPO paniertes Schnitzel mit Pommes		. 16.00



Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfreie Spaghetti oder Penne

Frische Pasta-Spezialitäten von Donna Sandra mit hausgemachten Saucen

Rigatoni nduja, gorgonzola Scharfe Streichwurst aus Kalabrien, Gorgonzola "Voller Geschmack"	.	26.50
Rigatoni calvados Speck, Steinpilze, Apfelwürfel, Calvados, an Rosé Sauce	.	26.50
Rigatoni alla bolognese Frische Pasta mit einer feinen hausgemachten Bolognese	.	24.50
Tagliatelle Rotes Haus Hausgemachte Nudeln mit Geschnetzeltes Kalbfleisch, Champignons an Tomatensauce	.	27.50
Spaghetti alle vongole veraci Spaghetti mit Venusmuscheln - eine Spezialität unseres Hauses	.	28.50



Hartweizenteigwaren (De Cecco) mit hausgemachten Saucen

Spaghetti alla vesuviana „pikant“ Steinpilze, Crevetten, Tomatenwürfel, verfeinert mit Scharfe Peperoncini	.	28.50
Spaghetti alla carbonara Speck Eigelb und schwarzem Pfeffer "Originalrezept ohne Rahm"	.	24.50
Penne all'arrabbiata Tomatensauce, Knoblauch, Peperoncini, (Originalrezept)	.	22.50
Spaghetti alle verdure Frisches Gemüse verfeinert mit Olivenöl extra vergine	.	23.50



Frische gefüllte Teigtaschen, Kartoffelgnocchi und Risotti

Ravioloni ripieni con ricotta di bufala e foglioline di spinaci Gefüllt Ravioli mit Büffelricotta und Blattspinat an Tomaten-Rahmsauce	.	26.50
Fiocchi di formaggio e pere Teigwarentäschli gefüllt mit Birnen und Käse an Gorgonzolasauce	.	26.50
Lasagne fatti in casa alla bolognese Hausgemachte Lasagne nach Bologneser Art	.	25.50
Gnocchi alla sorrentina Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce und Mozzarella überbacken	.	24.50
Risotto allo scoglio Carnaroli-Risotto mit Meeresfrüchte	.	26.50
Risotto san marzano Carnaroli-Risotto mit San Marzano-Tomatensauce und geriebenem Grana Padano-Käse	.	22.50



Für die kleine Portion Reduktion von CHF 3.00

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

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

. 31.50

Scaloppine al limone
Zartes Kalbsschnitzel an einer delikaten Zitronensauce

. 30.50

Fegato di vitello alla veneziana
Kalbsleber nach Venezianischer Art

. 32.50

Contorni | Beilagen

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

. 7.00
. 8.00

La tradizione della casa | Die Tradition des Hauses

vom Schwein vom Kalb

Fettine impanate alla milanese
Paniertes Schnitzel dazu Pommes frites

27.00 . 32.00

Piccata alla perla
Schnitzel in einer Ei-Käse-Panade dazu Tomatenspaghetti

29.00 . 35.00

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

28.50 . 36.50

Fitnesssteller und leichte Gerichte

Bistecca di maiale con insalata mista
Fitnesssteller mit Schweinssteak

. 28.50

Fettina di vitello alla griglia
Griellierte Kalbs Pailarde

. 35.50

Piatto di verdure miste
Gemüseteller

. 22.50

Insalatona gigante con uovo sodo
Salatteller mit Ei

. 18.50

Pesci e Crostacei | Fisch und Krustentiere

Filetti di branzino dorati al forno
Gebackene Seebarsch Filets mit Geriebenes Brot, Serviert mit Tartarsauce

. 29.50

Filetti di persico in pastella di birra
Eglifilets im Bierteig dazu Tartarsauce

. 29.50

Filetto di salmone alla griglia
Lachstranche vom Grill

. 30.50

Gamberoni selvatici alla diavola
Wilde Riesencrevetten an Peperonisauce 5 Stück

. 34.50



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

Alle Verkaufspreise verstehen sich in CHF, inkl. Mehrwertsteuer

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfreie Pizza Zuschlag	.	3.00
Margherita Tomatensauce, Mozzarella, Oregano	.	17.50
Prosciutto Tomaten, Mozzarella, Schinken	.	20.50
Napoli Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Basilikum	.	21.50
Funghi Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Basilikum	.	20.50
Trattoria Tomaten, Mozzarella, San Daniele Rohschinken, Rucola, Cherrytomaten und Mascarpone	.	25.50
Prosciuto e funghi Tomaten, Mozzarella, Schinken, frische Champignons	.	22.50
Vegetariana Tomaten, Mozzarella, diverses Gemüse, Oregano und Basilikum	.	19.50
Al tonno Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, schwarze Oliven	.	20.50
Quattro Stagioni Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oliven, Artischocken	.	22.50
Calzone classico Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ei	.	23.50
Hawaii Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ananas	.	20.50
Boscaiola Tomaten, Mozzarella, Champignons, Speck Alto Adige IGP, Basilikum	.	22.50
Maranello Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Parmesan	.	23.50
Frutti di mare Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch, Petersilie	.	24.50
Calabrese Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Knoblauch, Oliven, Oregano	.	23.50
Quattro formaggi Tomaten, Mozzarella und vier Käsesorten	.	19.50
Biancaneve Mozzarella, San Daniele Rohschinken	.	24.50



Für die kleine Pizza Reduktion von 3.00

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



Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfreie Pizza Zuschlag . 3.00

Für die kleine Pizza Reduktion von 3.00 * PIZZA AUF 2 TELLER ZUSCHLAG FR. 3.00 *****

Victor Manuel . 23.50

Tomaten, Büffelmozzarella, Trüffelöl und Parmesansplitter, Cherry-Tomaten

Fabio . 28.50

Tomaten, Büffelmozzarella, Riesencrevetten, Cherry Tomaten

Francesca . 27.50

Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Bresaola, Parmesan-Splitter, Cherry-Tomaten

Loris Lombardi . 25.50

Tomaten, Büffelmozzarella, Pouletgeschnetzeltes und Ananas

Sophia „Vegetarisch“ . 24.50

Tomaten, Büffelmozzarella, grillierte Auberginen, Zucchini, Cherry-Tomaten

San Marco . 25.50

Tomaten, Artischocken, scharfer Salami, Büffelmozzarella, Rucola, Cherry-Tomaten

Bosco catalano . 26.50

Tomaten, Büffelmozzarella, Steinpilze, Speck Alto Adige IGP Oregano

Fiat 500 . 26.50

Tomaten, Sonnengetrockneten Tomaten, Büffelmozzarella und Pistazienkernen

Riccione . 28.50

Tomaten, Büffelmozzarella, geräucherter Lachs, Cherry-Tomaten, schwarzer Pfeffer

Pinse Romane

Regina . 20.50

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Basilikum.

Napulè . 23.50

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Sardellen, Kapern Basilikum

Alto Adige . 26.50

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Rucola, geräuchertem, Speck aus den Südtiroler Bergen, Trentin Grana-Käse

Modena . 28.50

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Rucola, Burrata, Parmaschinken in Scheiben

Amalfi . 27.50

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Gegrillt Auberginen, Getrocknete Tomaten, Burrata und geriebener Grana Padano Käse

Vegana . 22.50

Kirschtomaten, Frische Basilikumblätter, Olivenöl extra vergine



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

Caporaso AG, Untersiggenthal
G. Bianchi AG, Zufikon
Howeg- Transgourmet Schweiz AG
De Simoni AG, Kriens
Werner Fuhrer, Remigen
Mundo AG, Rothenburg
Fam. Beyeler, Oberflachs
SCHÜWO Trink-Kultur, Wohlen
H. Müller AG, Baden
Cerutti SA, Novazzano
Archetti AG, Bassersdorf
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
Poulet Fleisch aus der Schweiz oder Dänemark

Fisch-Herkunft: Riesencrevetten Vietnam / Wilde Riesencravetten aus Argentinien
Venusmuscheln Italien
Meeresfrüchte Italien
Lachs Norwegen
Wolfsbarsch und Goldbrassen aus Italien

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

Hinweise zu den einzelnen Lebensmitteln

Prosciutto di Parma Montorsi dop 24 mesi - Bufala Mozzarella DOP Fattorie Garofalo – Grana Padano
- Olio extra vergine di oliva. Consorzio Sabina DOP Rieti, Italia

Unverträglichkeit oder Allergie ?

Fragen Sie bitte unser Personal für die Lebensmittelinformationen der Speisen.