

casa grande

FINE DINING RESTAURANT
HOLZOFENPIZZERIA

casa

LOUNGE - BAR

LUNCH / D I N N E R



ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN,
INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN AUF ANFRAGE SEHR GERNE.

ALLE UNSERE PREISE SIND IN CHF INKL. DER GESETZL. MWST / PREISE ½ PORT. / HAUPTGANG

SALATE

BLATTSALATE

GRÜNER SALAT NACH MARKTANGEBOT, GARNIERT MIT GEKOCHTEM EI UND
BROT-CROÛTONS
9.50

GEMISCHTER SALAT

BUNTGEMISCHTER SALAT MIT SONNENBLUMENKERNEN
12

TOMATENSALAT

TOMATENSALAT MIT ROTEN ZWIEBELN, GURKEN UND FRISCHER PFEFFERMINZE,
MARINIERT MIT ESSIG UND OLIVENÖL
10/16

SALAT CAPRESE

BÜFFELMOZZARELLA MIT TOMATEN, DEKORIERT MIT BASILIKUMPESTO UND BALSAMICO-
CREMESAUCE
16.50/24.50

NÜSSLISALAT

MIT EI, SPECK UND GERÖSTETEN BROTCRÔUTONS
16.50

CESARSALAT

EISBERGSALAT AN GRANDA PADANO-DRESSING, SPECK UND BROTCRÔUTONS
16
26 MIT POULETBRUSTSTREIFEN
36 MIT GEBRATENEN RIESENCREVETTEN

CASAGRANDE-SALAT

MINI BURRATA MIT CHERRYTOMATEN, FRISCHE MANGO UND PARMASCHINKEN
18

SAUCE – ITALIENISCH – FRANZÖSISCH - HAUSDRESSING

SUPPEN

TOMATENSUPPE

CREMIGE TOMATENSUPPE MIT FRISCHEM BASILIKUM UND SAHNEHAUBE

10

FISCHSUPPE

MIT VERSCHIEDENEN FISCHSORTEN

14

STEINPILZSUPPE

VERFEINERT MIT TRÜFFELÖL UND CROÛTONS

12

VORSPEISEN

VITELLO TONNATO

HAUCHDÜNN GESCHNITTENER KALBSBRATEN AN SÄMIGER THUNFISCHSAUCE, KAPERN UND
ZWIEBELRINGE
21.50/28.50

AVOCADO MIT CREVETTEN

AVOCADOTRANCHEN MIT CREVETTENCOCKTAIL, DEKORIERT MIT SALATEN UND
ORANGENSCHNEIBE
22/28

GAMBERONI PIRI-PIRI

CREVETTEN SERVIERT MIT KNOBLAUCH, FRISCHEM PEPPERONCINO AN OLIVENÖL,
BEGLEITET VON PIZZABROT
19.50/24.50

CIABATTA ITALIANA

KNUSPRIGE BRUSCHETTA MIT SONNENGEREIFTEN TOMATENWÜRFELN, FRISCHEM RUCOLA
UND GRANA-PADANO-STREIFEN
9.50

FOCCACCIA

PIZZABROT MIT FRISCHEM RUCOLA, OLIVENÖL, GRANA PADANO UND ROHSCHINKEN
16

RINDSTARTARE

MIT ROTEN ZWIEBELRINGEN, LEICHT PIKANT GEWÜRZT, ESSIGGURKEN UND
KAPERN, TOASTBROT UND BUTTER
21/29

FRISCHES THUNFISCH-TARTARE

MIT AVOCADO, MINI BURRATA, SERVIERT MIT TOASTBROT UND BUTTER
21/28

PULPO- CREVETTENSALAT

PULPO- CREVETTENSALAT MARINIERT NACH ITALIENISCHER ART
21/28

RINDSCARPACCIO

GARNIERT MIT RUCOLA, GRANA PADANOSTREIFEN, CHERRYTOMATEN UND
BALSAMICOSAUCE
22/28

PASTA

PACCHERI (TRÜFFEL)

(IMPOSANTE ZYLINDRISCHE RÖHRENPASTA)

PACCHERI MIT SCHARZEM TRÜFFEL UND KNUSPRIGEM SPECK AN LEICHTER
TRÜFFEL-RAHMSAUCE

21/29

PACCHERI (CREVETTEN)

(IMPOSANTE ZYLINDRISCHE RÖHRENPASTA)

PACCHERI MIT KNACKIGEN CREVETTEN UND ZUCCHINI, AN LEICHTER TOMATENAUCE

21.50/29.50

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

MIT CREVETTEN, PEPERONCINI, GEMÜSE JULIENNE AN OLIVENÖL-SOJASAUCE

19.50/27.50

PENNE MIT POULETSTREIFEN

AN MASCARPONERAHMSAUCE, POULETSTREIFEN UND WALNÜSSEN

22.50/26.50

SPAGHETTI BOLOGNESE

AN FEINER RINDS-HACKFLEISCHSAUCE UND GRANA PADANO

19/22.50

TAGLIOLINI AN STEINPILZSAUCE MIT SALSICCIA

MIT STEINPILZEN, SALSICCIA, PETERSILIE UND OLIVENÖL

19.50/26.50

SPAGHETTI CHITARA

SPAGHETTI MIT STEINPILZEN UND TRÜFFELCREMESAUCE, SERVIERT MIT RIND-
ENTRECÔTE-STREIFEN

38

SPAGHETTI CARBONARA

SPAGHETTI AN EINER CREMIGEN SAUCE AUS EI UND RAHM,
VERFEINERT MIT GEBRATENEM SPECK

19.50/26.50

TAGLIOLINI VONGOLE UND CREVETTEN

MIT VONGOLE, CREVETTEN, KNOBLAUCH UND PETERSILIE AN WEISSWEINSAUCE UND
FRISCHEN TOMATEN

34

RISOTTO - GNOCCHI

RISOTTO DI MARE

RISOTTO MIT VERSCHIEDENEN FISCHSORTEN

34

RISOTTO MIT GORGONZOLA

CREMIGER RISOTTO MIT GORGONZOLA, BIRNENSTÜCKE UND WALNÜSSEN

29

RISOTTO (POULET)

CREMIGER RISOTTO AN TRÜFFELCREMESAUCE MIT STEINPILZEN UND
POULETBRUSTSTREIFEN

35

RISOTTO SAFRANO

SAFRANRISOTTO MIT CREVETTEN, MIT LEICHTER ZITRONEN-NOTE UND ZUCCHINISTREIFEN

34

ÜBERBACKENE GNOCCHI

KARTOFFELGNOCCHI MIT GEMÜSE BRUNOISE AN CREMIGER MASCARPONESAUCE,
ÜBERBACKEN MIT MOZZARELLA

24

GNOCCHI

KARTOFFELGNOCCHI AN WEISSWEINSAUCE UND VERSCHIEDENEN GEMÜSEN

19/25

GEFÜLLTE TEIGWAREN

ORANGEN-SAFRAN-RAVIOLI

GEFÜLLT MIT ORANGEN, RICOTTA, MASCARPONE, SAFRAN UND ESTRAGON, DEKORIERT
MIT OLIVENÖL UND TROCKENTOMATEN

22/26.50

LASAGNE AL FORNO

MIT FEINER HACKFLEISCHFÜLLUNG UND KÄSE – ÜBERBACKEN IM HOLZOFEN

26

RAVIOLI-AUBERGINEN

AN LEICHTER TOMATENSAUCE MIT GRÜNER PESTO UND PINIENKERNEN

21/28

FIORI MIT SCHINKEN UND KÄSE

GEFÜLLTE RAVIOLI MIT SCHINKEN UND KÄSE AN KÄSERAHM-SAUCE

19.50/25.50

FIORI TARTUFFO

GEFÜLLT MIT RICOTTA, REIBKÄSE, MASCARPONE UND SCHWARZEM TRÜFFEL AN RAHM-
NUSS-SAUCE

22/29.50

VEGAN / LACTOSE- UND GLUTENFREI

VEGAN – MEDITERANE RAVIOLI

GEÜLLT MIT TOFU, GETROCKNETEN TOMATEN, BASILIKUM, SCHNITTLAUCH, OLIVEN, GEWÜRZE
AN OLIVENÖL, FRISCHEN KRÄUTERN UND PINIENKERNEN

19/26

FIORI GEFÜLLT (LACTOSE- UND GLUTENFREI)

MIT GEHACKTEN CHAMPIGNONS UND ZUCCHINI AN OLIVENÖL UND SONNENGETROCKNETE
TOMATEN

19/26



KINDERMENUS

PIZZA PROSCIUTTO

PIZZA MIT SCHINKEN

14

PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL

SCHWEINSSCHNITZEL PANIERT MIT POMMES FRÎTES

14

PENNE ALLA BOLOGNESE

MIT HACKFLEISCH SAUCE

14

CHICKEN NUGGETS

CHICKEN NUGGETS MIT POMMES FRÎTES

12

FLEISCHGERICHTE

RINDS-ENTRECÔTE TRANCHIERT (200 GRAMM)

MIT RUCOLA UND GRANA PADANO STREIFEN UND BALSAMICOCREME, DAZU POMMES FÎTES
ODER SAFRANRISOTTO

42

SCHWEINSKOTELETT (200 GRAMM)

VOM GRILL AN PFEFFERSAUCE, GEMÜSE UND POMMES FRÎTES

32.50

KALBS-PICATTA

MIT SAFRANRISOTTO ODER TOMATENSAPAGHETTI UND GERÖSTETEN PILZEN

42

KALBSLEBERLI ALLA VENEZIANA

FRISCHES KALBSLEBERLI MIT KARTOFFELGRATIN ODER SAFRANRISOTTO

46.50

RINDSFILET (200 GRAMM)

AN PFEFFERSAUCE, BEGLEITET VON BUTTERCREME-TAGLIOLINI ODER KARTOFFELGRATIN

58.50

SURF AND TURF

KOMBINATION AUS EINEM ZARTEN RINDSFILET UND KNACKIGEN CREVETTEN, BEGLEITET
VON TAGLIOLINI ODER KARTOFFELGRATIN

64

SALTIMBOCCA (KALB)

ZARTES KALBSFLEISCH MIT SCHINKEN UND SALBEI UMWICKELT AN MARSALASAUCE,
SERVIERT MIT GEMÜSE UND PARMESANRISOTTO ODER POMMES FRÎTES

42

POULETBRUST VOM GRILL

MIT KRÄUTERBUTTER, GRILLGEMÜSE UND POMMES FRÎTES

34

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

SEEZUNGE VOM GRILL

BEGLEITET MIT GEMÜSE UND KARTOFFELGRATIN ODER TROCKENREIS

48

DORADENFILET

DORADENFILET VOM GRILL, BEGLEITET MIT MISCHGEMÜSE UND TAGLIOLINI

42

LACHSTRANCHE VOM GRILL

MIT FRISCHEM SPINAT UND ZITRONENRISOTTO

38

ZARTER PULPO VOM GRILL

MIT GEMÜSE UND KARTOFFELGRATIN ODER TAGLIOLINI AN BUTTERCREMESAUCE

48

RIESENCREVETTEN (GESCHÄLT)

FLAMBIERT AN COGNAC, SERVIERT MIT SPINAT UND TROCKENREIS

46

HERKUNFT BROT: WIRD TÄGLICH FRISCH IM HAUSE GEMACHT

HERKUNFT UNSERES FLEISCHES UND FISCHES /ORIGIN OF THE MEAT AND FISH USED:

SCHWEINE- KALBS- UND RINDSCHLEISCH : SCHWEIZ

RINDSFILET,RINDSHUFT,ENTRECÔTE: BRASILIEN,IRLAND,ARGENTINIEN

LAMMFLEISCH: NEUSEELAND

POULET: SCHWEIZ,DEUTSCHLAND,UNGARN,DÄNEMARK,FRANKREICH

MEERESFRÜCHTE/CREVETTEN: VIETNAM VONGOLE/MIESMUSCHELN: ITALIEN

SEEZUNGE: NIEDERLANDE SEETEUFEL: ISLAND LACHS: NORWEGEN THUNFISCH: PHILIPPINEN

STEINBUTT – SPANIEN DORADENFILET – GRIECHENLAND FORELLENFILET/RED SNAPER –

ITALIEN-EU

HOLZOFENPIZZAS

MARGHERITA

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO

16

NAPOLETANA

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, KAPERN, SARDELLEN, OLIVEN

20

DIAVOLA

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI, PEPERONI, PEPERONCINI, ZWIEBELN, EI

24.50

PAESANA

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PILZE, SCHINKEN, SPINAT, KNOBLAUCH

23

CLASSICA

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, ROHSCHINKEN, GRANAPADANO, RUCOLA, BASILIKUMÖL

25

QUATTRO FORMAGGI

TOMATENSAUCE, VIER VERSCHIEDENE FEINE KÄSESORTEN

23

FRUTTI DI MARE

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, MEERESFRÜCHTE, KNOBLAUCH

25

PROSCIUTTO

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, OREGANO

23

TONNO

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, THUNFISCH, ZWIEBELN

22

PROSCIUTTO E FUNGHI

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZE

24

CALZONE (ZUGEDECKT)

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PILZE, SPINAT, SCHINKEN, PEPERONI

24.50

HAWAII

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, ANANAS

23

ORTOLANA

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, ZUCCHINI, PEPPERONI, PILZE, AUBERGINEN

22

SALAMI

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SALAMI, ZWIEBELN

22.50

POULET

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, POULET,

24

RICOTTA E SPINACI

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, RICOTTA, SPINAT

22

RUCOLA E GORGONZOLA

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, RUCOLA, SPINAT, GORGONZOLA

24

SALMONE

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, RAUHLACHS, ZWIEBELN, ZUCCHETTI

25

QUATTRO STAGIONI

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZE, ARTISCHOCKEN, PEPPERONI

24.50

CASAGRANDE

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, RINDSCARPACCIO, GRANA
PADANO, RUCOLA, CHERRYTOMATEN, BALSAMICOSAUCE

28.50

PIZZA TONI

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, MASCARPONE, ZUCCHINI, ROHSCHINKEN, CHERRYTOMATEN

29

PIZZA LEON

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, SCHARFE SALAMI, ZWIEBELN

27

PIZZA NOEL

TOMATENSAUCE,MOZZARELLA,BÜNDNERFLEISCH, RUCOLA, GRANA PADANO,
BASILIKUMPESTO

29.50

PIZZA TIROLESE

TOMATENSAUCE,MOZZARELLA,TIROLERSPECK, ZWIEBELN UND STEINPILZE

28

BELLA ESTATE

TOMATENSAUCE,BUFFALOMOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO, PESTOSAUCE

30

PIZZA AMORE

TOMATENSAUCE,MOZZARELLA, MINI BUFFALO-MOZZARELLA, RUCOLA, PESTO

26

PIZZA SEBASTIAN

TOMATENSAUCE,MOZZARELLA, SCHINKEN, SPECK, EI

26

PIZZA PIZZAIOLO

TOMATENSAUCE,MOZZARELLA, ÜBERRASCHUNG "MARE E MONTI"

30

JEDE ZUSÄTZLICHE AUFLAGE AUFPREIS

3.00

KLEINE PIZZA

REDUKTION CHF 3

DESSERTS

MONO CAREZZA DI MANDORLE E AMARENA (SEMIFREDDO)

SCHOKODESSERT MIT MANDELCREME, SCHOKOMOUSSE UND KIRSCHGELEEKERN
14.50

SUFLE AL CIOCCOLATO

SERVIERT MIT VANILLEGLACÉ, DEKORIERT MIT GERÖSTETEN MANDELN
12.50

CREMA CATALANA

HAUSGEMACHTE CREMA CATALANA MIT CAMELISIERTEM ZUCKER
12

TOBLERONEMOUSSE AUF WALDFRÜCHTECULLIS

12

PANNA COTTA

MIT HEISSEN BEEREN
10

TIRAMISU

12.50

SAISONAL DESSERTS

GLACÉGENUSS MIT MÖVENPICK

FRAPPÉ NACH WAHL

WÄHLEN SIE EIN AROMA VON UNSEREN MÖVENPICK-GLACÉ
12