

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

SOMMERKARTE

GAZPACHO

KALTE SPANISCHE GEMÜSECREMÉSUPPE

14

FALSCHER GRIECHISCHER SALAT

MIT WASSERMELONE, GURKEN, ROTE ZWIEBELN, FETAKÄSE UND OLIVENÖL

18/24

GRIECHISCHER SALATTELLER

OLIVEN, PEPPERONI, GURKE, ROTE ZWIEBELN, FETAKÄSE UND CHERRYTOMATEN,
MARINIERT MIT OLIVENÖL UND WEISSWEINESSIG

19.50

BEGLEITET MIT:

POULETBRUST CHF 28

RINDS-ENTRECÔTE CHF 39.50

KÖNIGSCREVETTEN CHF 44

ZARTES KALBSPICATTA MIT GERÖSTETEN PILZEN CHF 42

RINDSFILET MIT KRÄUTERBUTTER CHF 58

KALBSSTEAK VOM GRILL CHF 54

FITNESSTELLER – MIT BUNT GEMISCHTEN SALATEN

BEGLEITET MIT:

RINDS-ENTRECÔTE CHF 39.50

KÖNIGSCREVETTEN CHF 44

ZARTES KALBSPICATTA MIT GERÖSTETEN PILZEN CHF 42

RINDSFILET MIT KRÄUTERBUTTER CHF 58

SEETEUFEL VOM GRILL CHF 46

ZARTE POULETBRUST CHF 28

SEEZUNGE VOM GRILL CHF 45

AVOCADO-SALAT

GRÜNER BLATTSALAT MIT AVOCADO, GRANATAPFEL UND CRÔUTONS

18

LACHS-TARTARE

SERVIERT MIT AVOCADO, KRÄUTER-PHILADELPHIAKÄSE UND TOASTBROT

19/26

RINDS-BREASOLA

DÜNN GESCHNITTENES RINDS-BRESAOLA MIT RUCOLA, CHERRYTOMATEN AN
MASCARPONE-CREMESAUCE

19/29

RINDSCARPACCIO

GARNIERT MIT GEBRATENEN MISCHPILZEN, GRANA-PADANOSTREIFEN, MARINIERT MIT
OLIVENÖL

24/29

ZARTES KALBSSTEAK VOM GRILL (250 GRAMM)

BEGLEITET VON CAPRESE-SALAT (TOMATEN-MOZZARELLA)

55

WURST-KÄSESALAT

MIT APPENZELLERKÄSE UND NÜSSEN, GARNIERT MIT KNACKIGEN SALATEN AN
FRANZÖSISCHER SALATSAUCE

28

SOMMERTELLER «DREIERLEI CASAGRANDE»

ROHSCHINKEN UND MELONE – BURRATA UND CHERRYTOMATEN – AVOCADO MIT
CREVETTEN

38

½ ANANAS MIT CREVETTEN

SERVIERT MIT GEBRATENEM REIS, GEMÜSE-BRUNOISE UND CURRY-KOKOSMILCH-SAUCE

40.50

MIT POULETSTREIFEN CHF 36

PROSCIUTTO E MELONE

GAIAMELONE MIT ROHSCHINKEN UND GRANA-PANDAOSTÜCKCHEN

19/26

WASSERMELONE

WASSERMELONE-TELLER MIT FETAKÄSE UND FRISCHEM PFEFFERMINZ

14.50/18.50

SALATE

BLATTSALATE

GRÜNER SALAT NACH MARKTANGEBOT
9.50

GEMISCHTER SALAT

BUNTGEMISCHTER SALAT MIT SONNENBLUMENKERNEN
12.50

TOMATENSALAT

TOMATENSALAT MIT ROTEN ZWIEBELN, GURKEN UND GRANA PADANO STREIFEN,
MARINIERT MIT ESSIG UND OLIVENÖL
12/18

SALAT CAPRESE

BÜFFELMOZZARELLA MIT TOMATEN, DEKORIERT MIT BASILIKUMPESTO UND BALSAMICO-
CREMESAUCE
18.50/25.50

NÜSSLISALAT

MIT EI, SPECK UND GERÖSTETEN BROTCRÔUTONS
18

RUCOLASALAT

MIT GRANA-PADANO-STREIFEN, FRISCHEN CHERRYTOMATEN UND BALSAMICOCREMÉ
14.50

CESARSALAT

EISBERGSALAT AN GRANDA PADANO-DRESSING, SPECK UND BROTCRÔUTONS
16

26 MIT POULETBRUSTSTREIFEN
38 MIT GEBRATENEN RIESENCREVETTEN (GESCHÄLT)

CASAGRANDE-SALAT

MINI BURRATA MIT CHERRYTOMATEN, FRISCHER PFIRSICH UND PARMASCHINKEN
19.50/26.50

SAUCE – ITALIENISCH – FRANZÖSISCH - HAUSDRESSING

SUPPEN

TOMATENSUPPE (OHNE RAHM)

TOMATENSUPPE MIT FRISCHEM BASILIKUMPESTO

10

FISCHSUPPE

MIT VERSCHIEDENEN FISCHSORTEN

15

MISCHPILZSUPPE

VERFEINERT MIT TRÜFFELÖL UND CROÛTONS

12

VORSPEISEN

VITELLO TONNATO

HAUCHDÜNN GESCHNITTENER KALBSBRATEN AN SÄMIGER THUNFISCHSAUCE, KAPERN UND
ZWIEBELRINGE

22.50/30.50

AVOCADO MIT CREVETTEN

AVOCADOTRANCHEN MIT CREVETTENCOCKTAIL, DEKORIERT MIT SALATEN UND
ORANGENSCHNITTE

23/29

GAMBERONI AL AJILLO

CREVETTEN SERVIERT MIT KNOBLAUCH, FRISCHEM PEPERONCINO AN OLIVENÖL,
BEGLEITET VON PIZZABROT

20.50/26.50

CIABATTA ITALIANA

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

10.50

FOCCACCIA

PIZZABROT MIT FRISCHEM RUCOLA, OLIVENÖL, GRANA PADANO UND ROHSCHINKEN

18

RINDSTARTARE

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

22.50/30.50

PULPO- CREVETTENSALAT

PULPO- CREVETTENSALAT MARINIERT NACH ITALIENISCHER ART

21/28

RANDENCARPACCIO

DÜNN GESCHNITTENES RANDENCARPACCIO, SERVIERT MIT ZIEGENKÄSE, WALNÜSSE UND
ROTER FEIGENMARMELADE LEICHT SCHARF

19.50/28.50

TONI-TELLER

½ AVOCADO SERVIERT AUF TOASTBROTT, GEFÜLLT MIT KRÄUTER-PHILADELPHIA, DAZU
SPIEGELEI UND TROCKENTOMATEN

24/29

JAKOBSMUSCHELN

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN MIT AVOCADO, FRISCHEM PFIRSICH UND PASSIONSFRUCHT

22/32

PASTA

PACCHERI (TRÜFFEL)

(IMPOSANTE ZYLINDRISCHE RÖHRENPASTA)

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

21/29

SPAGHETTI BOLOGNESE

AN FEINER RINDS-HACKFLEISCHSAUCE

20.50/24.50

SPAGHETTI ALL GAMBAS AL AJILLO

MIT CREVETTEN, ZUCCHINISTREIFEN, PEPERONCINO UND KNOBLAUCH AN LEICHTER
TOMATENAUCE

21.50/27.50

SPAGHETTI CHITARA

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

34/39

TAGLIOLINI VONGOLE

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

28/36

TAGLIOLINI SAFRAN

AN WEISSWEINSAUCE, FRÜHLINGSZWIEBELN, OLIVENÖL UND FRISCHEN LACHSSTREIFEN
VOM GRILL

36

RIGATONI ALLA AMATRICIANA

TOMATENSAUCE MIT SPECK, ZWIEBELN UND VERFEINERT MIT BASILIKUMPESTO

19/25.50

RIGATONI MIT POULETSTREIFEN

AN RAHM-MASCARPONE-SAUCE UND GEMÜSE BRUNOISE

22.50/28.50

SPINAT-LINGUINI

AN FEINER CREMIGER ROTER PESTO MIT FETAKÄSE

19/24

LINGUINI NERO SEPIA

MIT SEETEUFEL, PULPO UND MUSCHELN AN EINER LEICHTEN TOMATENSAUCE UND
OLIVENÖL

39

RISOTTO – GNOCCHI - ASIA

ASIATISCHES AUS DEM WOK

REISGERICHT MIT THAIGEMÜSE

28 MIT POULET

36 MIT CREVETTEN

RISOTTO DI MARE

RISOTTO MIT VERSCHIEDENEN FISCHSORTEN

36

RISOTTO VITELLONI

CREMIGER RISOTTO MIT KALBFLEISCHSTREIFEN, MISCHPILZEN UND DEMI-GLACE-JUS

26/36

RISOTTO (POULET)

CREMIGER RISOTTO AN TRÜFFELCREMÉSAUCE MIT MISCHPILZEN UND

POULETBRUSTSTREIFEN

35

PILZ-KARTOFFELGNOCCHI

KARTOFFELGNOCCHI AN BUTTER UND GEMÜSEBOUILLON MIT VERSCHIEDENEN GEMÜSEN

UND MISCHPILZEN

24

KARTOFFELGNOCCHI BURRATA

KARTOFFELGNOCCHI MIT BASILIKUMPESTO UND BURRATA

26

GEFÜLLTE TEIGWAREN

ORANGEN-SAFRAN-RAVIOLI

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

24/28

FIORI CAPRESE

GEFÜLLT MIT TOMATEN UND MOZZARELLA AN CREMIGER BUTTERCREMÉ-SAUCE,
DEKORIERT MIT FRISCHEN TOMATEN UND PARMESANSTREIFEN

24/29

LASAGNE AL FORNO

MIT FEINER HACKFLEISCHFÜLLUNG UND KÄSE – ÜBERBACKEN IM HOLZOFEN

28

FIORI TARTUFFO

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

24/32

RAVIOLI CARBONARA

MIT EI, RAHM UND GEBRATENEM SPECK JULIENNE

19.50/25.50

VEGAN / LACTOSE- UND GLUTENFREI

VEGAN – MEDITERANE RAVIOLI

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

22/28

FIORI GEFÜLLT (LACTOSE- UND GLUTENFREI)

MIT GEHACKTEN CHAMPIGNONS UND ZUCCHINI AN OLIVENÖL UND SONNENGETROCKNETE
TOMATEN

22/28

KARTOFFELGNOCCHI (VEGAN)

KARTOFFELGNOCCHI AN WEISSWEINSAUCE UND VERSCHIEDENEN GEMÜSEN

19/25



KINDERMENUS

PIZZA PROSCIUTTO

PIZZA MIT SCHINKEN

14

PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL

SCHWEINSSCHNITZEL PANIERT MIT POMMES FRÎTES

14

RIGATONI 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

44

SCHWEINSKOTELETT (200 GRAMM)

VOM GRILL AN PFEFFERSAUCE, GEMÜSE UND POMMES FRÎTES

32.50

KALBS-PICATTA

MIT SAFRANRISOTTO ODER TOMATENSPIGHETTI UND GERÖSTETEN PILZEN

46

KALBSLEBERLI ALLA VENEZIANA

FRISCHES KALBSLEBERLI MIT TIROLER-RÖSTKARTOFFELN (SPECK UND ZWIEBELN) ODER
SAFRANRISOTTO

48

RINDSFILET (200 GRAMM)

AN PFEFFERSAUCE, BEGLEITET VON BUTTERCREME-TAGLIOLINI ODER POMMES FRÎTES

62

KALBSSTEAK (250 GRAMM)

ZARTES KALBSSTEAK VOM GRILL MIT KRÄUTERBUTTER,
SERVIERT MIT RÖSTKARTOFFELN MIT ZWIEBELN UND SPECK
ODER REICHHALTIGEM GEMÜSEBOUQUET
ODER CREMIGER PARMESAN-RISOTTO

56.50

SALTIMBOCCA (POULET)

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

36

POULETBRUST VOM GRILL

MIT KRÄUTERBUTTER, GEMÜSE UND POMMES FRÎTES

36

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

SEEZUNGE VOM GRILL

BEGLEITET MIT SPINAT UND TAGLIOLINI AN ZITRONENSAUCE
ODER TROCKENREIS

48

SEETEUFEL VOM GRILL

AN LEICHTER TOMATENSAUCE, BEGLEITET MIT MISCHGEMÜSE UND TAGLIOLINI

48

DUETT VOM FISCH

LACHSTRANCHE UND SEETEUFEL VOM GRILL MIT FRISCHEM SPINAT UND ZITRONEN-
RISOTTO

44

DREIERLEI VOM FISCH

ZARTER PULPO, SEEZUNGE UND CREVETTEN VOM GRILL MIT SOMMERGEMÜSE UND
TAGLIOLINI AN BUTTERCREMÉ-SAUCE

ODER TROCKENREIS

52

RIESENCREVETTEN (GESCHÄLT)

FLAMBIERT AN COGNAC, SERVIERT MIT SPINAT UND TROCKENREIS

48

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

21

DIAVOLA

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

25.50

PAESANA

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PILZE, SCHINKEN, SPINAT, KNOBLAUCH

24

CLASSICA

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, ROHSCHINKEN, GRANAPADANO, RUCOLA, BASILIKUMPESTO

26

QUATTRO FORMAGGI

TOMATENSAUCE, VIER VERSCHIEDENE FEINE KÄSESORTEN

24

FRUTTI DI MARE

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, MEERESFRÜCHTE, KNOBLAUCH

26

PROSCIUTTO

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, OREGANO

23

TONNO

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, THUNFISCH, ZWIEBELN

22

PROSCIUTTO E FUNGHI

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZE

25

CALZONE (ZUGEDECKT)

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PILZE, SPINAT, SCHINKEN, PEPERONI

25.50

HAWAII

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, ANANAS

25

ORTOLANA

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, ZUCCHINI, PEPPERONI, PILZE, AUBERGINEN

24

SALAMI

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SALAMI, ZWIEBELN

22.50

POULET

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, POULET,

24

RICOTTA E SPINACI

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, RICOTTA, SPINAT

23

RUCOLA E GORGONZOLA

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, RUCOLA, SPINAT, GORGONZOLA

24

SALMONE

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, RAUHLACHS, ZWIEBELN, ZUCCHETTI

26

QUATTRO STAGIONI

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZE, ARTISCHOCKEN, PEPPERONI

25.50

CASAGRANDE

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

29.50

PIZZA TONI

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, MASCARPONE, ZUCCHINI, SCHARFE SALAMI,
CHERRYTOMATEN

30

PIZZA LEON

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, SCHARFE SALAMI, ZWIEBELN

28

PIZZA NOEL

TOMATENSAUCE,MOZZARELLA,BRESAOLA, RUCOLA, GRANA PADANO, BASILIKUMPESTO
30.50

PIZZA TIROLESE

TOMATENSAUCE,MOZZARELLA,TIROLERSPECK, ZWIEBELN UND MISCHPILZEN
29

BELLA ESTATE

TOMATENSAUCE,BUFFALOMOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO, PESTOSAUCE
30

PIZZA AMORE

TOMATENSAUCE,MOZZARELLA, MINI BUFFALO-MOZZARELLA, RUCOLA, PESTO
27

PIZZA SEBASTIAN

TOMATENSAUCE,MOZZARELLA, SCHINKEN, SPECK, EI
26.50

PIZZA CHRISTIAN

TOMATENSAUCE,MOZZARELLA, ROHSCHINKEN, GORGONZOLA, MISCHPILZE
30

JEDE ZUSÄTZLICHE AUFLAGE AUFPREIS

3.50

KLEINE PIZZA

REDUKTION CHF 3

DESSERTS

SUFLE AL CIOCCOLATO

SERVIERT MIT VANILLEGLACÉ, DEKORIERT MIT GERÖSTETEN MANDELN

12.50

TOBLERONEMOUSSE AUF WALDFRÜCHTECULLIS

12

COUPE ROMANOFF

FRISCHE ERDBEEREN MIT VANILLEGLACE UND RAHM

14.50

FRISCHE ERDBEEREN

DEKORIERT MIT FRISCHEM RAHM

10

KARAMELKÖPFLI

MIT RAHMHAUBE

10

PANNA COTTA

MIT FRISCHEN ERDBEEREN

10

TIRAMISU

12.50

MONO BAVARESE ALL'ARANCIA

BAYERISCHE CREME MIT ORANGE

10

MONO SOUFLÉ PISTACCHIO

PISTAZIEN SOUFLÉ MIT GLACE NACH WAHL UND RAHM

12.50

SAISONAL DESSERTS

GLACÉGENUSS MIT MÖVENPICK

FRAPPÉ NACH WAHL

WÄHLEN SIE EIN AROMA VON UNSEREN MÖVENPICK-GLACÉ

12