

*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 SAFRAN-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 SAFRAN-MASCARPONE-SAUCE UND GEMÜSE BRUNOISE

22.50/28.50

## **SPINAT-LINGUINI**

AN FEINER CREMIGER OESTO MIT FETAKÄSE UND TROCKENTOMATEN

19/24

## **LINGUINI NERO SEPIA**

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

39

## **RISOTTO - GNOCCHI**

### **ASIATISCHES AUS DEM WOK**

REISGERICHT MIT THAIGEMÜSE

28 MIT POULET

36 MIT CREVETTEN

### **RISOTTO DI MARE**

RISOTTO MIT VERSCHIEDENEN FISCHSORTEN

36

### **RISOTTO VITELLONE**

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

26/36

### **RISOTTO (POULET)**

CREMIGER RISOTTO AN TRÜFFELCREMESAUCE MIT MISCHPILZEN UND  
POULETBRUSTSTREIFEN

35

### **KARTOFFELGNOCCHI (VEGAN)**

KARTOFFELGNOCCHI AN WEISSWEINSAUCE UND VERSCHIEDENEN GEMÜSEN

19/25

### **PILZ-KARTOFFELGNOCCHI**

KARTOFFELGNOCCHI AN SAFRAN-RAHMSAUCE UND VERSCHIEDENEN GEMÜSEN

18/26

### **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 TOMATEN UND MOZZARELLA AN CREMIGER MASCARPONESAUCE, DEKORIERT MIT  
PINIENKERNEN

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



## **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 TOMATENSPAGHETTI 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

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, BASILIKUMPESTO

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, BASILIKUMPESTO

28.50

### **PIZZA TONI**

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

29

### **PIZZA LEON**

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, SCHARFE SALAMI, ZWIEBELN

27

**PIZZA NOEL**

TOMATENSAUCE,MOZZARELLA,BRESAOLA, RUCOLA, GRANA PADANO, BASILIKUMPESTO  
29.50

**PIZZA TIROLESE**

TOMATENSAUCE,MOZZARELLA,TIROLERSPECK, ZWIEBELN UND MISCHPILZEN  
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 CHRISTIAN**

TOMATENSAUCE,MOZZARELLA, ROHSCHINKEN, GORGONZOLA, MISCHPILZE  
30

**JEDE ZUSÄTZLICHE AUFLAGE AUFPREIS**

**3.00**

**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