

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

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 GRANA 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, FRISCHEN PEPPERONCINO 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

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 KÄSEARTEN

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,PEPERONI,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,PEPERONI

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 SOUFFLÉ PISTACCHIO

PISTAZIEN SOUFFLÉ 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

Deklaration der Produkte - Origin of products

Brot	Schweiz / hausgemacht im Pizzaofen
Toastbrot	Österreich
Riesencrevetten	Asien-Vietnam / Aquakultur
Salmfilets Orkney Spezial	Europa- Norwegen/ Aquakultur/FAO-Fangzone Nr. 5
Forellenfilets	Europa / Aquakultur/FAO-Fangzone Nr. 5
Saiblingfilets	Europa / Aquakultur/FAO-Fangzone Nr. 5
Pulpo	Mittlerer Ostatlantik Marokko/Wildfang/Fischfallenkörbe /FAO Fangzone Nr. 34
Seeteufelfilet	Nordostatlantik-Norwegen/Wildfang/Grundschieppernetz /FAO-Fangzone Nr. 27
Loupe de Mer Filets	Europa/Aquakultur
Seezunge	Nordostatlantik-Holland/Wildfang/Grundschieppernetz /FAO-Fangzone Nr. 27
Doradenfilet	Griechenland - Aquakultur
Redsnaper	Sri Lanka - Wildfang Fangzone 57
Zanderfilet	Russland - KZ - Wildfang Zone 04-05
Thunfisch	FA 071 , 57, 51 - Wildfang
Calamares	Italien - FA 041 - Wildfang
Vongole	Italien - Holland - Aquakultur
Tobiko (Fischeier)	LV TW / FA 71 - Taiwan - Wildfang
Salmroggen (Lachskaviar)	MSC - kontrollierte Aquakultur
Rohschinken	Schweiz / Italien
Salami, Salami scharf	Schweiz / Italien
Schinken	Schweiz
Panchetta Speck	Schweiz
Bresaola	Italien
Salsiccia	Schweiz
Südtirolerspeck	Italien
Bratwurst	Schweiz
Fleischkäse	Schweiz
Mozzarella	Schweiz Suisse-Premium
Büffelmozzarella	Italien Cioffi
Ricotta	Schweiz Suisse-Premium
Mascarpone	Schweiz / Italien
Grana Padano / Parmean	Italien
Gorgonzola	Italien
Tomatensauce / Pelati	Italien
Stracciatella-Käse	Schweiz
Pouletbrust	Schweiz / Ungarn
Chicken Nuggets	Schweiz
Kalbsschnitzel (Cordonbleu)	Schweiz
Schweinsschnitzel (Cordonbleu)	Schweiz
Rindsfilet	Argentinien*/USA/UR *Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein
Rindshuft	Argentinien / Uruguay
Lammfilet	Australien/Neuseeland
Schweinssteak	Schweiz
Ossobucco (Kalb)	Schweiz
Kalbsleberli	Schweiz
Truthahn	Ungarn
Rindstartar	Rindsfilet
Rindscarpaccio	Rindsfilet
Vitello tonnato	Kalb
Hackfleisch	Rind
Lachstartare	Europa- Norwegen/ Aquakultur/FAO-Fangzone Nr. 5

Salatsauce italienisch: Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Olivenöl, Knoblauch, Kräuter, Balsamico

Salatsauce Haus und Französisch: Zwiebeln, Rahm, Milch, Essig, Mayonnaise, Gewürze, Kräuter, Bouillon

Lieber Gast: Über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Alle unsere Preise sind CHF incl. der gesetzl. MwSt