CASA GRANDE

Fine Dining Restaurant | Holzofenpizzeria | 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
11

GEMISCHTER SALAT
BUNTGEMISCHTER SALAT MIT SONNENBLUMENKERNEN
13

TOMATENSALAT MIT CRISPY FETAKÄSE
TOMATENSALAT MIT CRISPY FETAKÄSE, ROTEN ZWIEBELN, GURKEN,
MARINIERT MIT EXKLUSIVEM OLIVENÖL
14/20.50

SALAT CAPRESE
BÜFFELMOZZARELLA MIT TOMATEN, DEKORIERT MIT BASILIKUMPESTO UND
BALSAMICO-CREMESAUCE
19/26

18

NÜSSLISALAT
MIT EI, SPECK UND GERÖSTETEN BROTCRÔUTONS
18

RUCOLASALAT MIT MINIBURRATA
MIT MINIBURRATA, CHERRYTOMATEN, GRANATAPFEL UND
BALSAMICOCREMÉ
15.50/24.50

CESARSALAT
EISBERGSALAT AN GRANDA PADANO-DRESSING, SPECK UND
BROTCRÔUTONS
16
30 MIT FRIFAG-POULETBRUST
40 MIT GEBRATENEN RIESENCREVETTEN (GESCHÄLT)

CASAGRANDE-SALAT
MINI BURRATA MIT CHERRYTOMATEN, FRISCHE MANGO UND DÜNN
GESCHNITTENER ROHSCHINKEN
19.50/26.50

SAUCE – ITALIENISCH – FRANZÖSISCH - HAUSDRESSING

SUPPEN

TOMATENSUPPE (OHNE RAHM)
TOMATENSUPPE MIT FRISCHEM BASILIKUMPESTO
10

FISCHSUPPE
MIT VERSCHIEDENEN FISCHSORTEN
15

KÜRBISCREMESUPPE
CREMIGE KÜRBISSUPPE, MIT KOKOSMILCH UND BROT-CRÔUTONS,V
VERFEINERT MIT KNACKIGEM SPECK
14

ITALIENISCHE MINESTRONE
MIT VERSCHIEDENEN GEMÜSEN
12

VORSPEISEN

VITELLO TONNATO
HAUCHDÜNN GESCHNITTENER KALBSBRATEN AN SÄMIGER THUNFISCHSAUCE, KAPERN UND ZWIEBELRINGE
24/34

AVOCADO MIT CREVETTEN
AVOCADOTRANCHEN MIT CREVETTENCOCKTAIL, DEKORIERT MIT SALATEN UND ORANGENSCHEIBE
23/29

GAMBERONI AL AJILLO
CREVETTEN SERVIERT MIT KNOBLAUCH, FRISCHEN PEPERONCINO AN OLIVENÖL, BEGLEITET VON PIZZABROT
24/27.50

CIABATTA ITALIANA
KNUSPRIGE BRUSCHETTA MIT SONNENGEREIFTEN TOMATENWÜRFELN, FRISCHEM RUCOLA UND GRANA-PADANO-STREIFEN
10.50

FOCCACIA
PIZZABROT MIT FRISCHEM RUCOLA, OLIVENÖL, GRANA PADANO UND ROHSCHINKEN
20.50

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
25/32

RANDENCARPACCIO
DÜNN GESCHNITTENES RANDENCARPACCIO, SERVIERT MIT FRISCHEN FEIGEN GEFÜLLT MIT GORGONZOLA, ROTER FEIGENMARMELADE LEICHT SCHARF
21/29

PANE PIZZA CON MINI-BURRATA

KNUSPRIOGES PIZZABROT MIT FRISCHEN TOMATEN, CREMIGER MINI-BURRATA, BASILIKUMPESTO UND OLIVENÖL

18

BALIK-LACHSTARTAR

BALIK-LACHSTARTAR AUF AVOCADOBETT SERVIERT MIT KRÄUTER PHILADELPHIA BUTTER, INGWER, SOJASAUCE, WASABI UND TOASTBROT

22/29

GAMBERI CROCCANTI CASAGRANDE

CREVETTEN IM TEMPURATEIG FRITIERT, SERVIERT AN MARINIERTEM AVOCADOBETT, GRANATAPFEL UND SWEET-CHILLISAUCE

19.50/29.50

CALAMARI FRITTI

HAUSGEMACHTE, FRISCHE, KNUSPRIG FRITTIERTE CALAMARI, SERVIERT MIT LIMETTEN, KNOBLAUCH UND MAYONNAISE-SAUCE

18/28

PASTA

PACCHERI ALLA TIROLESE
(IMPOSANTE ZYLINDRISCHE RÖHRENPASTA)
PACCHERI MIT ZUCCHINI, CREMIGEM MASCARPONE UND TIROLERSPECK
22/28

PACCHERI CARBONARA
(IMPOSANTE ZYLINDRISCHE RÖHRENPASTA)
PACCHERI MIT EI, RAHM UND GEBRATENEM SPECK
22.50/26.50

PACCHERI AI FRUTTI DI MARE
(IMPOSANTE ZYLINDRISCHE RÖHRENPASTA)
PACCHERI AN LEICHTER TOMATENSAUCE UND MEERESFRÜCHTEN
26/36

SPAGHETTI BOLOGNESE
AN FEINER RINDS-HACKFLEISCHSAUCE
22/26

SPAGHETTI CHITARA
SPAGHETTI MIT MISCHPILZEN UND TRÜFFELCREMESAUCE, SERVIERT MIT RIND-ENTRECÔTE-STREIFEN
34/39

TAGLIOLINI VONGOLE
MIT VONGOLE, KNOBLAUCH UND PETERSILIE AN WEISSWEINSAUCE UND FRISCHEN TOMATEN
27/37

TAGLIOLINI SALSICCIA
AN ZITRONEN-MASCARPONE-SAUCE, GEMÜSE BRUNOISE UND SALSICCIA
24/34

PENNE ALLA AMATRICIANA
TOMATENSAUCE MIT SPECK, ZWIEBELN UND VERFEINERT MIT BASILIKUMPESTO
19/25.50

PENNE MIT POULETSTREIFEN
AN RAHM-MASCARPONE-SAUCE UND GEMÜSE BRUNOISE
24/30

SPINAT-LINGUINI
AN FEINER CREMIGER TOMATENSAUCE, BASILIKUMPESTO UND BURRATA
24/29

FETTUCCINE - HAUSGEMACHT
FEINE EIERTEIGWAREN, SERVIERT AN SAFRAN-RAHMSAUCE, SPINAT UND CREVETTEN
24/29

FETTUCCINE - HAUSGEMACHT
FEINE EIERTEIGWAREN AN HACKFLEISCH AUS KALBFLEISCHRAGOUT UND FRISCHEN PFIFFERLINGEN
24.50/34.50

RISOTTO – ASIA - GNOCCHI

ASIATISCHES AUS DEM WOK
REISGERICHT MIT THAIGEMÜSE
28 MIT -FRIFAG-POULET
36 MIT CREVETTEN

RISOTTO VITELLONI
CREMIGER RISOTTO MIT KALBFLEISCHSTREIFEN, STEINPILZEN UND DEMI-GLACE-JUS
26/36

RISOTTO (FRIFAG-POULET)
CREMIGER RISOTTO AN TRÜFFELCREMÉSAUCE MIT STEINPILZEN UND POULETBRUSTSTREIFEN
24/35

RISOTTO ALLA CARBONARA
CREMIGER RISOTTO AN GRANA-PADANO-EIGELBSAUCE UND GEBRATENEM TIROLERSPECK
24/28

RANDENRISOTTO
CREMIGER RANDEN-RISOTTO MIT GORGONZOLA, WALNÜSSEN UND BIRNE
22/28

KARTOFFELGNOCCHI BURRATA
KARTOFFELGNOCCHI MIT BASILIKUMPESTO UND BURRATA
24/32

KARTOFFELGNOCCHI ÜBERBACKEN
KARTOFFELGNOCCHI AN MASCARPONESAUCE, SALSICCIA UND STEINPILZEN, ÜBERBACKEN MIT MOZZARELLA
34

BÄRLAUCHGNOCCHI
HAUSGEMACHTE BÄRLAUCHGNOCCHI AN SALBEIBUTTER-CREMESAUCE UND GRANA-PADANO-STREIFEN
22/28

GEFÜLLTE TEIGWAREN

ORANGEN-SAFRAN-RAVIOLI
GEFÜLLT MIT ORANGEN, RICOTTA, MASCARPONE, SARFRAN UND ESTRAGON, DEKORIERT MIT OLIVENÖL UND TROCKENTOMATEN
24/28

APPENZELLER-RAVIOLI
GEFÜLLT MIT RICOTTA, APPENZELLERKÄSE, PANIERMEHL, SERVIERT AN FEINER WEISSWEINSAUCE UND GEMÜSE BRUNOISE
24/32

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

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
22/28



KINDERMENUS

PIZZA PROSCIUTTO
PIZZA MIT SCHINKEN
14

PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL
SCHWEINSSCHNITZEL PANIERT MIT POMMES FRÎTES
16

PENNE ALLA BOLOGNESE
MIT HACKFLEISCH SAUCE
14

CHICKEN NUGGETS
CHICKEN NUGGETS MIT POMMES FRÎTES
14

FLEISCHGERICHTE

RINDS-ENTRECÔTE ALLA CASA (200 GRAMM)
ZARTES ENTRECÔTE SERVIERT MIT REDUZIERTER ROTWEINSAUCE, DAZU KARTOFFELGRATIN ODER PARMESAN-RISOTTO
46

RINDSFILET (200 GRAMM)
AN ROTWEINSAUCE, BEGLEITET VON BUTTERCREME-TAGLIOLINI ODER KARTOFFELGRATIN
60

LAMMKARREE D'AGNELLO AL ROSMARINO
ZARTE LAMMKARREE AN ROTWEINSAUCE, DAZU CREMIGER STEINPILZRISOTTO ODER KARTOFFELGRATIN
48

KALBS-PICATTA
MIT SAFRANRISOTTO ODER TOMATENSPAGHETTI UND GERÖSTETEN PILZEN
46

KALBSFILET-MEDAILLON AN TRÜFFEL
ZARTES KALBSFILET-MEDAILLON SERVIERT MIT STEINPILZEN, FRISCHER SCHWARZER TRÜFFEL, DAZU PARMESAN-RISOTTO ODER KARTOFFELGRATIN
65

SALTIMBOCCA (POULET)
ZARTES FRIFAG-POULETFLEISCH MIT SCHINKEN UND SALBEI UMWICKELT AN MARSALASAUCE, SERVIERT MIT GEMÜSE
ODER PARMESANRISOTTO
ODER POMMES FRÎTES
38

POULETBRUST VOM GRILL
ZARTE FRIFAG-POULETBRUST MIT KRÄUTERBUTTER, GEMÜSE UND POMMES FRÎTES
36

SCHWEINSKOTELETT (200 GRAMM)
VOM GRILL MIT KRÄUTERBUTTER, GEMÜSE UND POMMES FRÎTES ODER KARTOFFELGRATIN
34

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 ODER TROCKENREIS
48

DUETT VOM FISCH
LACHSTRANCHE UND SEETEUFEL VOM GRILL MIT FRISCHEM SPINAT UND ZITRONEN-RISOTTO ODER TROCKENREIS
44

DREIERLEI VOM FISCH
ZARTER PULPO, SEETEUFEL UND LACHS VOM GRILL MIT MISCHGEMÜSE UND TAGLIOLINI AN BUTTERCREMÉ-SAUCE
ODER TROCKENREIS
52

RIESENCREVETTEN (GESCHÄLT)
FLAMBIERT AN COGNAC, SERVIERT MIT SPINAT UND TROCKENREIS
49

LACHSTRANCHE
LCHSTRANCHE VOMGRILL, SERVIERT MIT FEINEM ZITRONEN-RISOTTO UND SPINAT
42

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
25

CLASSICA
TOMATENSAUCE,MOZZARELLA,ROHSCHINKEN,GRANAPADANO,RUCOLA,BASIL
IKUMPESTO
26

QUATTRO FORMAGGI
TOMATENSAUCE, VIER VERSCHIEDENE FEINE KÄSESORTEN
24

FRUTTI DI MARE
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA,MEERESFRÜCHTE,KNOBLAUCH
28

PROSCIUTTO
TOMATENSAUCE,MOZZARELLA,SCHINKEN,OREGANO
24

TONNO
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, THUNFISCH, ZWIEBELN
24

PROSCIUTTO E FUNGHI
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZE
26

CALZONE (ZUGEDECKT)
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA,PILZE, SPINAT, SCHINKEN, PEPERONI
26

HAWAII
TOMATENSAUCE,MOZZARELLA,SCHINKEN,ANANAS
26

ORTOLANA
TOMATENSAUCE,MOZZARELLA,ZUCCHINI,PEPERONI,PILZE,AUBERGINEN
26

SALAMI
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SALAMI, ZWIEBELN
24

POULET
TOMATENSAUCE,MOZZARELLA,POULET,
26

RICOTTA E SPINACI
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, RICOTTA, SPINAT
24

RUCOLA E GORGONZOLA
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA,RUCOLA,SPINAT,GORGONZOLA
25

SALMONE
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA,RAUCHLACHS, ZWIEBELN, ZUCCHETTI
28

QUATTRO STAGIONI
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA,SCHINKEN,PILZE,ARTISCHOCKEN,PEPERONI
27

CASAGRANDE
TOMATENSAUCE,MOZZARELLA,RINDSCARPACCIO,GRANA PADANO,RUCOLA,CHERRYTOMATEN, BASILIKUMPESTO
32

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
32

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
28

PIZZA SEBASTIAN
TOMATENSAUCE,MOZZARELLA, SCHINKEN, SPECK, EI
26.50

PIZZA CHRISTIAN
TOMATENSAUCE,MOZZARELLA, ROHSCHINKEN, GORGONZOLA STEINPILZE
32

JEDE ZUSÄTZLICHE AUFLAGE AUFPREIS
3.50

KLEINE PIZZA REDUKTION CHF 3

DESSERTS

COUPE NESSELRODE
VERMICELLE, VANILLEGLACE UND RAHM
12.50

VERMICELLE
MIT MERENGUE UND RAHM
10.50

CARAMELISIERTE MARRONI
2 KUGELN VANILLEGLACE MIT GLASIERTEN MARRONI
14.50

CARAMELISIERTE ZWETSCHGEN
MIT ZINTGLACE
14.50

SUFLE AL CIOCCOLATO (HAUSGEMACHT)
SERVIERT MIT VANILLEGLACÉ, DEKORIERT MIT GERÖSTETEN MANDELN
14

TOBLERONEMOUSSE AUF WALDFRÜCHTECULLIS
12

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 (HAUSGEMACHT)
PISTAZIEN SOUFFLÉ MIT GLACE NACH WAHL UND RAHM
14

GLACÉGENUSS MIT MÖVENPICK

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/Grundschleppernetz /FAO-Fangzone Nr. 27
Loupe de Mer Filets	Europa/Aquakultur
Seezunge	Nordostatlantik-Holland/Wildfang/Grundschleppernetz /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 / Urugay
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