



TRATTORIA
ZUM ALTEN LANDGERICHT

Deklaration

Liebe Gäste

Qualität beginnt beim Einkauf und der Herkunft unserer Produkte.

Für unsere Gäste bemühen wir uns täglich, qualitative und regionale Top-Produkte zu finden, um den Gaumen unserer geschätzten Kundschaft Freude zu bereiten.

**Fischprodukte kaufen wir bei Comestibles Graf & Co in Kölliken.
Gerne erteilen wir Ihnen tagesaktuelle Auskunft.**

Wolfbarsch : Italien
Zander : Estland
Miesmuscheln : Holland
Venusmuscheln : Italien
Riesenkrevetten : Vietnam
Seezunge : Holland
Octopus : Italien
Meeresfrüchte-Mischung : Vietnam, Thailand und Dänemark

Beim Fleisch setzen wir streng auf regionale Herkunft, sowie :

Kalbsbäggli : Schweiz
Rindsfilet : Schweiz / Australien* (wenn die Menge Schweiz nicht ausreicht)
Kalbsleber : Schweiz
Schweinsbäggli und Kotelett : Schweiz
Poulet : Schweiz

Seit einiger Zeit haben wir mit der Familie Bryner aus Othmarsingen eine starke Zusammenarbeit entwickelt, um Ihnen die besten regionalen Salate und Gemüse auf den Teller zu bringen.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zu Verfügung.

***kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.**

***kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein**



TRATTORIA
ZUM ALTEN LANDGERICHT

Unsere Köstlichkeiten

Vorspeisen

| | |
|---|------------------|
| Prosciutto " Umbriaco di Renzini " Der besoffene Rohschinken von Renzini | CHF 26.50 |
| Mozzarella di bufala con pomodori alla griglia Büffel-Mozzarella mit gegrillten Tomaten | CHF 16.50 |
| Funghi Porcini trifolati con guanciale Steinpilze in Streifen geschnitten mit Knoblauch, Petersilie und Guanciale-Schinken | CHF 24.50 |

Hauptspeisen

| | |
|---|------------------|
| Tagliarini freschi con porcini e pomodorini Frische Tagliarini mit Steinpilzen und Cherry-Tomaten | CHF 28.50 |
| Tagliarini freschi Sorrento Frische Tagliarini mit Riesencrevetten und frischen Tomaten | CHF 29.50 |
| Filetto di manzo maturato all' osso con funghi porcini Rindsfilet an gebratener Steinpilze-Rosmarin und frische Taglierini | CHF 59.50 |
| Scaloppine di vitello al tartufo con tagliarini Kalbsschnitzel an Trüffel-Rahm-Sauce und frische Tagliarini | CHF 39.50 |



TRATTORIA
ZUM ALTEN LANDGERICHT

Le Insalate

Insalata verde CHF 12.50
Grüner Salat

Insalata mista CHF 13.50
Gemischter Salat

Insalata caprese CHF 16.50
Tomatensalat mit frischem Mozzarella

Rucola e Parmigiano CHF 14.50
Rucola-Salat mit Parmesan

Formentino con uovo CHF 14.50
Nüsslisalat mit Ei

Insalata grande CHF 21.50
Grosser Salatteller dazu Thunfisch
oder Mozzarella

Salsa per insalata / Salatsaucen

Italiana / italienisch **francese** / französisch **balsamico bianco**

Unser Balsamico Dressing ist hausgemacht mit erlesenem Balsamico von Dodi



TRATTORIA
ZUM ALTEN LANDGERICHT

Le Minestre

| | |
|--|------------------|
| Crema di pomodoro Tomaten-Creme Suppe | CHF 11.50 |
| Minestra del mercato Marktfrische Gemüse Suppe | CHF 14.50 |
| Stracciatella Bouillon mit geschlagenem Ei | CHF 12.50 |

Gli Antipasti

| | |
|---|------------------|
| Bruschette Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Olivenöl und Basilikum | CHF 14.50 |
| Carpaccio di manzo alla Toscana con rucola Hochdünn geschnittenes Rindsfilet an Olivenöl „extra-vergine“, mit Parmesansplittern und Rucola garniert | CHF 26.50 |
| Carpaccio di polipo su letto di insalata Tintenfisch-Carpaccio auf Saison-Salat an Olivenöl-Zitronen-Dressing | CHF 25.50 |

*** a partire da 8 persone e su prenotazione saremo felici di preparare la nostra “Carrellata di Antipasti”**
CHF 29.50 p.p.

* Ab 8 Personen und auf Vorbestellung freuen wir uns, unsere “Carrellata di Antipasti” für Sie vorzubereiten.



TRATTORIA
ZUM ALTEN LANDGERICHT

I Risotti

| | |
|---|------------------|
| Risotto alla piemontese Risotto mit Weisstrüffel-Creme und Steinpilzen | CHF 29.50 |
| Risotto alla parmigiana Risotto „Parma-Art“ | CHF 24.50 |
| Risotto con rucola e gamberoni Risotto mit Rucola und Riesencrevetten | CHF 30.50 |
| Risotto ai frutti di mare con pomodorini Risotto mit Meeresfrüchten und Cherrytomaten | CHF 30.50 |

Le Paste Fresche

| | |
|--|------------------|
| Ravioli alla boscaiola Ravioli gefüllt mit Quark und Spinat an feiner Tomaten-Rahm-Sauce mit Vorderschinken und Erbsen | CHF 26.50 |
| Ravioli toscana Ravioli mit Gemischter-fleischfüllung dazu Butter und Salbei | CHF 24.50 |
| Tagliarini dello chef Frischen Tagliarini mit Tomaten, Rahm, Kalbfleisch und Steinpilzen | CHF 28.50 |
| Gnocchi al gorgonzola Gnocchi an Gorgonzola-Sauce | CHF 23.50 |
| Gnocchi burro e salvia Gnocchi mit Butter und Salbei | CHF 22.50 |



TRATTORIA
ZUM ALTEN LANDGERICHT

Le Paste

| | |
|---|------------------|
| Spaghetti aglio, olio e peperoncino Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncino | CHF 21.50 |
| Spaghetti alla Lucana Spaghetti an pikante Tomatensauce, Kalbsfleischstücken und Champignons | CHF 26.50 |
| Spaghetti alle vongole Spaghetti mit Venusmuscheln und Dill-Senf aromatisiert *** | CHF 29.50 |
| Penne all`arrabbiata Penne mit scharfe hausgemachte Tomatensauce. | CHF 23.50 |
| Penne allo scoglio Penne mit Meeresfrüchten an Tomatensauce und Dill-Senf | CHF 29.50 |

*** nicht immer erhältlich



TRATTORIA
ZUM ALTEN LANDGERICHT

Dall' Acqua

Sogliola al vino bianco CHF 54.50
Ganze Seezunge mit Weissweinsauce

Sogliola alla griglia CHF 52.50
Ganze Seezunge vom Grill

Gamberoni Mediterraneo CHF 38.50
Riesencrevetten mit Cherrytomaten, Knoblauch,
Dill-Senf dazu Weissweinsauce mit Rucola garniert

| | | |
|---|----------------|-----------|
| Pepata di cozze *** | kleine portion | CHF 20.50 |
| Miesmuscheln an Weisswein- oder Tomatensauce | grosse portion | CHF 26.50 |

Filetto di branzino al limone CHF 36.50
Gebratener Wolfsbarschfilet an Zitronensauce

Contorni a scelta:

Zu jedem Fischgericht servieren wir Ihnen eine Beilage nach Ihrer Wahl:

- Risotto mit Parmesan oder Safran CHF 9.50
- Trockenreis CHF 7.50
- Frische Taglierini CHF 9.50
- Pommes frites CHF 9.50
- Saisonale, frisches Gemüse CHF 9.50

*** nicht immer erhältlich



TRATTORIA
ZUM ALTEN LANDGERICHT

Dalla Terra

| | |
|--|------------------|
| Saltimbocca alla romana Kalbsschnitzel „Römerinnen-Art“, mit Salbei und Rohschinken | CHF 31.50 |
| Scaloppina al limone Kalbsschnitzel an Zitronensauce | CHF 29.50 |
| Scaloppine alla panna Kalbsschnitzel an Rahmsauce | CHF 29.50 |
| Fegato di vitello alla veneziana Geschnetzelte Kalbsleber „venezianische Art“ | CHF 29.50 |
| Battuta di vitello Kalbs-Paillard in der Pfanne grilliert | CHF 29.50 |
| Filetto di manzo alla griglia Rindsfilet vom Grill | CHF 48.50 |
| Filetto di manzo al Gorgonzola Rindsfilet an Gorgonzola-Sauce | CHF 49.50 |

Contorni a scelta:

Zu jedem Fleischgericht servieren wir Ihnen eine Beilage nach Ihrer Wahl:

- Risotto mit Parmesan oder Safran **CHF 9.50**
- Trockenreis **CHF 7.50**
- Frische Tagliarini **CHF 9.50**
- Pommes frites **CHF 9.50**
- saisonal, frisches Gemüse **CHF 9.50**



TRATTORIA
ZUM ALTEN LANDGERICHT

Le Pizze

| | |
|---|------------------|
| Foccaccia Rosmarin, Olivenöl | CHF 9.50 |
| Margherita Tomaten, Mozzarella | CHF 20.50 |
| Funghi Tomaten, Mozzarella und Champignons | CHF 21.50 |
| Napoli Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Kapern | CHF 22.50 |
| Prosciutto Tomaten, Mozzarella und Vorderschinken | CHF 21.50 |
| Funghi e prosciutto Tomaten, Mozzarella, Champignons und Vorderschinken | CHF 22.50 |
| Quattro stagioni Tomaten, Mozzarella, gekochter Vorderschinken, Champignons, Artischocken | CHF 23.50 |
| Diavola Tomaten, Mozzarella und pikante Salami | CHF 21.50 |
| Vegetariana Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Auberginen und Parmesan | CHF 24.50 |
| Calzone Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons und Ei | CHF 24.50 |
| Pizza Häfeli Tomaten, Mozzarella, Taleggio, Rauchschinken | CHF 24.50 |
| Zum alten Landgericht Tomaten, Mozzarella, Parma-Schinken und Rucola | CHF 25.50 |
| Funghi porcini e carpaccio Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Rinder Carpaccio | CHF 28.50 |
| Bambino bis 6 Jahre, nach Wahl | CHF 12.00 |



TRATTORIA
ZUM ALTEN LANDGERICHT

Aperitivi

| | | | |
|------------------------------------|------|--------|-----------|
| Aperitivo "Il Siciliano" | | | CHF 12.50 |
| Aperitivo della casa (mixed drink) | | | CHF 12.50 |
| Campari | 4 cl | 23,0 % | CHF 9.00 |
| Cynar | 4 cl | 16,5 % | CHF 9.00 |
| Martini Bianco, Rosso, Dry | 4 cl | 15,0 % | CHF 9.00 |
| Pernod | 4 cl | 40,0 % | CHF 9.00 |
| Ramazotti | 4 cl | 30,0 % | CHF 8.50 |
| Bitter oder Crodino Alkoholfrei | 9 cl | | CHF 6.50 |
| Succo d'arancia – Orangensaft | 2 dl | | CHF 6.50 |
| Succo di pomodoro | 2 dl | | CHF 6.50 |

Birre

| | | |
|------------------------|-------|----------|
| Feldschlösschen | 30cl | CHF 5.50 |
| Panaché | 30cl | CHF 5.50 |
| Feldschlösschen | 50 cl | CHF 7.50 |
| Franziskaner Weissbier | 50 cl | CHF 9.50 |



TRATTORIA
ZUM ALTEN LANDGERICHT

Bibite – Kalte Getränke

| | | |
|-------------------------------------|-------|-----------|
| CocaCola, Orangina, Sprite, Rivella | 33cl | CHF 5.50 |
| Schweppes Tonic, Lemon | 20 cl | CHF 5.50 |
| Apfelsaft | 33 cl | CHF 5.50 |
| Nestea im Offenausschank | 3 dl | CHF 4.50 |
| Nestea im Offenausschank | 5 dl | CHF 6.50 |
| Citro im Offenausschank | 3 dl | CHF 4.50 |
| Citro im Offenausschank | 5dl | CHF 6.50 |
| San Pellegrino / Acqua Panna | 5 dl | CHF 6.50 |
| San Pellegrino / Acqua Panna | 1 Lt | CHF 12.50 |
| Leitungswasser | 5dl | CHF 4.50 |
| Leitungswasser | 3dl | CHF 3.00 |

Bibite calde – Warme Getränke

| | |
|---|----------|
| Kaffee Crème | CHF 5.50 |
| Espresso | CHF 5.50 |
| Doppelter Espresso | CHF 8.50 |
| Corretto Grappa | CHF 9.50 |
| Cappuccino / Latte Macchiato | CHF 6.50 |
| Heisse oder kalte Schokolade | CHF 5.50 |
| Diverse Tee | CHF 4.50 |
| Schwarztee, Pfefferminz, Lindenblüten, Eisenkraut, Kamillentee, Hagenbutten | |



TRATTORIA
ZUM ALTEN LANDGERICHT

Liquori – Spirituosen

| | | | |
|-------------------------|-------------|-------------|-----------------|
| La vieille prune | 4 cl | 40 % | CHF 8.50 |
| Williams | 4 cl | 40 % | CHF 8.50 |
| Calvados | 2 cl | 40 % | CHF 8.50 |
| Vecchia Romagna | 2 cl | 38 % | CHF 8.50 |

Digestivi – Magenlikör

| | | | |
|---------------------|-------------|-------------|-----------------|
| Amaro Lucano | 4 cl | 30 % | CHF 8.50 |
| Ramazotti | 4 cl | 30 % | CHF 8.50 |
| Averna | 4 cl | 32 % | CHF 8.50 |
| Sambuca | 4 cl | 42 % | CHF 8.50 |



TRATTORIA
ZUM ALTEN LANDGERICHT

Grappa

Berta – Devina 2 cl 42,0 % CHF 13.50

Jahrgang 2001

Traubensorte: Barbera, Nebbiolo

Bernsteinfarben. Komplexes Nasenbild, Düfte von reifem Obst, Kirschen, Tabak und Vanille. Von grosser Persönlichkeit. Alle Düfte werden im Gaumen bestätigt. Reich, fast endloser Abgan

Berta – Tre soli Tre 2 cl 42,0 % CHF 13.50

Jahrgang 2007

Rebsorte Nebbiolo

Etwa 8 Jahre Fasslagerung. Duft: Reich, einhüllend mit grosser Persönlichkeit.

Wunderbares Konzert von Empfindungen.

(Johannisbeere, Aprikose, Sauerkirsche) Kakao und Vanille erinnern.

Geschmack: Die verführerischen Duftempfindungen werden hier bestätigt.

Berta – Casalotto 2 cl 40,0 % CHF 13.50

Jahrgang 1982

Das 60-jährige Bestehen ihrer Distillerie krönt die Familie Berta mit einem neuen exklusiven Riserva. Der Casalotto 1982 ist ein erlesener Brandy aus den besten Weinen der Region, der 25 Jahre in edlen Fässern unterschiedlicher Holzarten reifte. Casalotto, einem Ortsteil von Mombaruzzo, liegen die Wurzeln der Familie Berta. Hier begann im Jahre 1947 das Abenteuer Grappa. Der neue Weinbrand ist eine Hommage der Familie an ihre Heimerde, diesem kleinen Fleckchen Land im Piemont, das schon zu Zeiten der Römer berühmt für seine Weine war.

Berta – Magia 2 cl 42,0 % CHF 15.50

Jahrgang 2004

Traubensorte: Barbera, Brachetto, Malvasia

Die riserva „Magia“ bietet nach zehnjähriger Reifung im Holzfass einen wunderbar runden Duft mit wenigen Aromen von dunklen Früchten und Gewürzen, fein untermalt von Tabak- und Vanillenoten. Im Geschmack eine schwere Süße mit elegantem Tannin und fruchtig bitterem Abgang. Ein wertvoller Digestif auf hohem Niveau.



TRATTORIA
ZUM ALTEN LANDGERICHT

Italienische Spezialitäten

Baladin



Die Baladin-Erfrischungsgetränke wurden mit dem Ziel entwickelt, die Geschmackserinnerungen unserer Kindheit wieder aufleben zu lassen und anzubieten. Das Ergebnis, das wir erzielt haben, hat viele Menschen nicht nur dazu gebracht, die eigenen Geschmackserinnerungen wieder zu entdecken, sondern vor allem auch die Mühe zu schätzen, die unternommen wurde, um diesen ursprünglichen Geschmack ohne chemische Zusatzstoffe, nur mit naturreinen Zutaten zu erhalten.

Aus diesem Naturdenken ohne Farb- und Konservierungsstoffe sind Cedrata, Spuma Nera, Ginger und Cola entstanden. „Historische“ Geschmacksrichtungen, die, wie schon gesagt, all jenen gewidmet sind, die vor etwas längerer Zeit Kinder waren, aber auch den neuen Generationen, die auf diese Weise entdecken können, dass NATURREIN und GESUND keine vergessenen Begriffe sind.

| | | |
|-----------------------------------|-------|----------|
| Ginger, Cedrata, Cola, Spuma Nera | 33 cl | CHF 5.50 |
|-----------------------------------|-------|----------|

Diverses

| | | | |
|------------------------|------|--------|----------|
| Rosso Conero | 2 cl | 41,0 % | CHF 8.50 |
| Stoppa | 2 cl | 41,0 % | CHF 9.50 |
| Aquileia La Centenaria | 2 cl | 46,0 % | CHF 8.50 |
| Conero Verdicchio | 2 cl | 40,0 % | CHF 8.50 |
| Grappa della casa | 2 cl | 40,0 % | CHF 7.50 |
| Limoncello | 4 cl | 35,0 % | CHF 7.50 |