



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 San Daniele Rohschinken „San Daniele“	CHF 24.50
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 22.50

Hauptspeisen

Tagliarini freschi con porcini e pomodorini Frische Tagliarini mit Steinpilzen und Cherry-Tomaten	CHF 24.50
Tagliarini freschi Sorrento Frische Tagliarini mit Riesencrevetten und frischen Tomaten	CHF 26.50
Filetto di manzo maturato all' osso con funghi porcini Rindsfilet an gebratener Steinpilze-Rosmarin und frische Taglierini	CHF 52.50
Scaloppine di vitello al tartufo con tagliarini Kalbsschnitzel an Trüffel-Rahm-Sauce und frische Tagliarini	CHF 38.50



TRATTORIA
ZUM ALTEN LANDGERICHT

Le Insalate

Insalata verde CHF 9.50
Grüner Salat

Insalata mista CHF 10.50
Gemischter Salat

Insalata caprese CHF 15.50
Tomatensalat mit frischem Mozzarella

Rucola e Parmigiano CHF 11.50
Rucola-Salat mit Parmesan

Formentino con uovo CHF 11.50
Nüsslisalat mit Ei

Insalata grande CHF 19.50
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 9.50
Minestra del mercato Marktfrische Gemüse Suppe	CHF 10.50
Stracciatella Bouillon mit geschlagenem Ei	CHF 10.50

Gli Antipasti

Bruschette Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Olivenöl und Basilikum	CHF 9.50
Carpaccio di manzo alla Toscana con rucola Hochdünn geschnittenes Rindsfilet an Olivenöl „extra-vergine“, mit Parmesansplittern und Rucola garniert	CHF 23.50
Carpaccio di polipo su letto di insalata Tintenfisch-Carpaccio auf Saison-Salat an Olivenöl-Zitronen-Dressing	CHF 19.50

*** a partire da 8 persone e su prenotazione saremo felici di preparare la nostra
“Carrellata di Antipasti “** **CHF 24.50 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 26.50
Risotto alla parmigiana Risotto „Parma-Art“	CHF 21.50
Risotto con rucola e gamberoni Risotto mit Rucola und Riesencrevetten	CHF 26.50
Risotto ai frutti di mare con pomodorini Risotto mit Meeresfrüchten und Cherrytomaten	CHF 26.50

Le Paste Fresche

Ravioli alla boscaiola Ravioli gefüllt mit Quark und Spinat an feiner Tomaten-Rahm-Sauce mit Vorderschinken und Erbsen	CHF 24.50
Ravioli toscana Ravioli mit Gemischter-fleischfüllung dazu Butter und Salbei	CHF 22.50
Tagliarini dello chef Frischen Tagliarini mit Tomaten, Rahm, Kalbfleisch und Steinpilzen	CHF 26.50
Gnocchi al gorgonzola Gnocchi an Gorgonzola-Sauce	CHF 20.50
Gnocchi burro e salvia Gnocchi mit Butter und Salbei	CHF 19.50



TRATTORIA
ZUM ALTEN LANDGERICHT

Le Paste

Spaghetti aglio, olio e peperoncino Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncino	CHF 19.50
Spaghetti alla Lucana Spaghetti an pikante Tomatensauce, Kalbsfleischstücken und Champignons	CHF 24.50
Spaghetti alle vongole Spaghetti mit Venusmuscheln ***	CHF 24.50
Penne allo scoglio Penne mit Meeresfrüchten an Tomatensauce	CHF 24.50

*** nicht immer erhältlich



TRATTORIA
ZUM ALTEN LANDGERICHT

Dall' Acqua

Sogliola al vino bianco Ganze Seezunge mit Weissweinsauce		CHF 45.50
Sogliola alla griglia Ganze Seezunge vom Grill		CHF 45.50
Gamberoni Mediterraneo Riesencrevetten mit Cherrytomaten und Knoblauch, dazu Weissweinsauce mit Rucola garniert		CHF 36.50
Pepata di cozze *** Miesmuscheln an Weisswein- oder Tomatensauce	kleine portion grosse portion	CHF 18.50 CHF 24.50
Filetto di branzino al limone Gebratener Wolfsbarschfilet an Zitronensauce		CHF 34.50

Contorni a scelta:

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

- Risotto mit Parmesan oder Safran **CHF 8.50**
- Trockenreis **CHF 6.50**
- Frische Taglierini **CHF 8.50**
- Pommes frites **CHF 7.50**
- Saisonale, frisches Gemüse **CHF 8.50**

*** nicht immer erhältlich



TRATTORIA
ZUM ALTEN LANDGERICHT

Dalla Terra

Saltimbocca alla romana Kalbsschnitzel „Römerinnen-Art“, mit Salbei und Rohschinken	CHF 29.50
Scaloppina al limone Kalbsschnitzel an Zitronensauce	CHF 27.50
Saloppine alla panna Kalbsschnitzel an Rahmsauce	CHF 27.50
Fegato di vitello alla veneziana Geschnetzelte Kalbsleber „venezianische Art“	CHF 28.50
Battuta di vitello Kalbs-Paillard in der Pfanne grilliert	CHF 29.50
Filetto di manzo alla griglia Rindsfilet vom Grill	CHF 42.50
Filetto di manzo al Gorgonzola Rindsfilet an Gorgonzola-Sauce	CHF 44.50

Contorni a scelta:

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

- | | |
|------------------------------------|----------|
| • Risotto mit Parmesan oder Safran | CHF 8.50 |
| • Trockenreis | CHF 6.50 |
| • Frische Tagliarini | CHF 8.50 |
| • Pommes frites | CHF 7.50 |
| • saisonal, frisches Gemüse | CHF 8.50 |



TRATTORIA
ZUM ALTEN LANDGERICHT

Le Pizze

Foccaccia Rosmarin, Olivenöl	CHF 7.50
Margherita Tomaten, Mozzarella	CHF 18.50
Funghi Tomaten, Mozzarella und Champignons	CHF 19.50
Napoli Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Kapern	CHF 19.50
Prosciutto Tomaten, Mozzarella und Vorderschinken	CHF 19.50
Funghi e prosciutto Tomaten, Mozzarella, Champignons und Vorderschinken	CHF 20.50
Quattro stagioni Tomaten, Mozzarella, gekochter Vorderschinken, Champignons, Artischocken	CHF 20.50
Diavola Tomaten, Mozzarella und pikante Salami	CHF 19.50
Vegetariana Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Auberginen und Parmesan	CHF 20.50
Calzone Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons und Ei	CHF 20.50
Pizza Häfeli Tomaten, Mozzarella, Taleggio, Rauchschinken	CHF 21.50
Zum alten Landgericht Tomaten, Mozzarella, Parma-Schinken und Rucola	CHF 23.50
Funghi porcini e carpaccio Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Rinder Carpaccio	CHF 24.50
Bambino bis 6 Jahre, nach Wahl	CHF 9.00



TRATTORIA
ZUM ALTEN LANDGERICHT

Aperitivi

Aperitivo "Il siciliano"			CHF 11.50
Aperitivo della casa (mixed drink)			CHF 11.50
Campari	4 cl	23,0 %	CHF 8.00
Cynar	4 cl	16,5 %	CHF 8.00
Martini Bianco, Rosso, Dry	4 cl	15,0 %	CHF 8.00
Pernod	4 cl	40,0 %	CHF 8.00
Ramazotti	4 cl	30,0 %	CHF 7.50
Bitter oder Crodino Alkoholfrei	9 cl		CHF 5.50
Succo d'arancia – Orangensaft	2 dl		CHF 5.50
Succo di pomodoro	2 dl		CHF 5.50

Birre

Feldschlösschen	30cl	CHF 4.80
Panaché	30cl	CHF 4.80
Feldschlösschen	50 cl	CHF 5.50
Franziskaner Weissbier	50 cl	CHF 7.50



TRATTORIA
ZUM ALTEN LANDGERICHT

Bibite – Kalte Getränke

CocaCola, Orangina, Sprite, Rivella	33cl	CHF 4.90
Schweppes Tonic, Lemon	20 cl	CHF 4.90
Apfelsaft	33 cl	CHF 4.90
Nestea im Offenausschank	3 dl	CHF 3.50
Nestea im Offenausschank	5 dl	CHF 5.40
Citro im Offenausschank	3 dl	CHF 3.50
Citro im Offenausschank	5dl	CHF 5.40
San Pellegrino / Acqua Panna	5 dl	CHF 5.90
San Pellegrino / Acqua Panna	1 Lt	CHF 11.50
Leitungswasser	5dl	CHF 3.00
Leitungswasser	3dl	CHF 2.00

Bibite calde – Warme Getränke

Kaffee Crème	CHF 4.80
Espresso	CHF 4.80
Doppelter Espresso	CHF 7.80
Corretto Grappa	CHF 8.80
Cappuccino / Latte Macchiato	CHF 4.90
Heisse oder kalte Schokolade	CHF 4.50
Diverse Tee	CHF 3.90



TRATTORIA
ZUM ALTEN LANDGERICHT

Schwarztee, Pfefferminz, Lindenblüten, Eisenkraut, Kamillentee, Hagenbutten

Liquori – Spirituosen

La vieille prune	2 cl	40 %	CHF 7.50
Williams	2 cl	40 %	CHF 7.50
Calvados	2 cl	40 %	CHF 7.50
Vecchia Romagna	2 cl	38 %	CHF 7.50

Digestivi – Magenlikör

Amaro Lucano	4 cl	30 %	CHF 6.50
Ramazotti	4 cl	30 %	CHF 7.50
Averna	4 cl	32 %	CHF 6.50
Sambuca	4 cl	42 %	CHF 6.50



TRATTORIA
ZUM ALTEN LANDGERICHT

Grappa

Berta – Devina 2 cl 42,0 % CHF 12.50

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 12.50

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 12.50

Jahrgang 1982

Das 60-jährige Bestehen ihrer Destillerie 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 Mombaluzzo, liegen die Wurzeln der Familie Berta. Hier begann im Jahre 1947 das Abenteuer Grappa. Der neue Weinbrand ist eine Hommage der Familie an ihre Heimat Erde, diesem kleinen Fleckchen Land im Piemont, das schon zu Zeiten der Römer berühmt für seine Weine war.

Berta – Magia 2 cl 42,0 % CHF 14.50

Jahrgang 2004

Traubensorte: Barbera, Brachetto, Malvasia

Die riserva „Magia“ bietet nach zehnjähriger Reifung im Holzfass einen wunderbar runden Duft mit weinigen 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