



**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

---

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

### Hauptspeisen

---

<b>Tagliarini freschi con porcini e pomodorini</b> Frische Tagliarini mit Steinpilzen und Cherry-Tomaten	<b>CHF 24.50</b>
<b>Tagliarini freschi Sorrento</b> Frische Tagliarini mit Riesencrevetten und frischen Tomaten	<b>CHF 26.50</b>
<b>Filetto di manzo maturato all’ osso con funghi porcini</b> Rindsfilet an gebratener Steinpilze-Rosmarin und frische Taglierini	<b>CHF 54.50</b>
<b>Scaloppine di vitello al tartufo con tagliarini</b> Kalbsschnitzel an Trüffel-Rahm-Sauce und frische Tagliarini	<b>CHF 38.50</b>



**TRATTORIA**  
ZUM ALTEN LANDGERICHT

## Le Insalate

---

<b>Insalata verde</b> Grüner Salat	<b>CHF 10.50</b>
<b>Insalata mista</b> Gemischter Salat	<b>CHF 11.50</b>
<b>Insalata caprese</b> Tomatensalat mit frischem Mozzarella	<b>CHF 15.50</b>
<b>Rucola e Parmigiano</b> Rucola-Salat mit Parmesan	<b>CHF 11.50</b>
<b>Formentino con uovo</b> Nüsslisalat mit Ei	<b>CHF 11.50</b>
<b>Insalata grande</b> Grosser Salatteller dazu Thunfisch oder Mozzarella	<b>CHF 19.50</b>

### 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

---

<b>Crema di pomodoro</b> Tomaten-Creme Suppe	<b>CHF 9.50</b>
<b>Minestra del mercato</b> Marktfrische Gemüse Suppe	<b>CHF 10.50</b>
<b>Stracciatella</b> Bouillon mit geschlagenem Ei	<b>CHF 10.50</b>

## Gli Antipasti

---

<b>Bruschette</b> Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Olivenöl und Basilikum	<b>CHF 11.50</b>
<b>Carpaccio di manzo alla Toscana con rucola</b> Hochdünn geschnittenes Rindsfilet an Olivenöl „extra-vergine“, mit Parmesansplittern und Rucola garniert	<b>CHF 23.50</b>
<b>Carpaccio di polipo su letto di insalata</b> Tintenfisch-Carpaccio auf Saison-Salat an Olivenöl-Zitronen-Dressing	<b>CHF 21.50</b>

**\* a partire da 8 persone e su prenotazione saremo felici di preparare la nostra  
“Carrellata di Antipasti “** **CHF 26.50 p.p.**

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



**TRATTORIA**  
ZUM ALTEN LANDGERICHT

## I Risotti

---

<b>Risotto alla piemontese</b> Risotto mit Weisstrüffel-Creme und Steinpilzen	<b>CHF 26.50</b>
<b>Risotto alla parmigiana</b> Risotto „Parma-Art“	<b>CHF 21.50</b>
<b>Risotto con rucola e gamberoni</b> Risotto mit Rucola und Riesencrevetten	<b>CHF 26.50</b>
<b>Risotto ai frutti di mare con pomodorini</b> Risotto mit Meeresfrüchten und Cherrytomaten	<b>CHF 26.50</b>

## Le Paste Fresche

---

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



**TRATTORIA**  
ZUM ALTEN LANDGERICHT

## Le Paste

---

<b>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</b> Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncino	<b>CHF 19.50</b>
<b>Penne all`arrabbiata</b> Penne mit scharfe hausgemachte Tomatensauce	<b>CHF 20.50</b>
<b>Spaghetti alla Lucana</b> Spaghetti an pikante Tomatensauce, Kalbsfleischstücken und Champignons	<b>CHF 24.50</b>
<b>Spaghetti alle vongole</b> Spaghetti mit Venusmuscheln und Dill-Senf aromatisiert ***	<b>CHF 24.50</b>
<b>Penne allo scoglio</b> Penne mit Meeresfrüchten an Tomatensauce und Dill-Senf	<b>CHF 26.50</b>

\*\*\* nicht immer erhältlich



**TRATTORIA**  
ZUM ALTEN LANDGERICHT

## Dall' Acqua

---

**Sogliola al vino bianco** CHF 49.50  
Ganze Seezunge mit Weissweinsauce

**Sogliola alla griglia** CHF 49.50  
Ganze Seezunge vom Grill

**Gamberoni Mediterraneo** CHF 36.50  
Riesencrevetten mit Cherrytomaten, Knoblauch,  
Dill-Senf dazu Weissweinsauce mit Rucola garniert

**Pepata di cozze \*\*\*** CHF 18.50  
Miesmuscheln an Weisswein- oder Tomatensauce  
kleine portion CHF 18.50  
grosse portion CHF 24.50

**Filetto di branzino al limone** CHF 34.50  
Gebratener Wolfsbarschfilet an Zitronensauce

### Contorni a scelta:

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

- Risotto mit Parmesan oder Safran CHF 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

---

<b>Saltimbocca alla romana</b> Kalbsschnitzel „Römerinnen-Art“, mit Salbei und Rohschinken	<b>CHF 29.50</b>
<b>Scaloppina al limone</b> Kalbsschnitzel an Zitronensauce	<b>CHF 27.50</b>
<b>Scaloppine alla panna</b> Kalbsschnitzel an Rahmsauce	<b>CHF 27.50</b>
<b>Fegato di vitello alla veneziana</b> Geschnetzelte Kalbsleber „venezianische Art“	<b>CHF 28.50</b>
<b>Battuta di vitello</b> Kalbs-Paillard in der Pfanne grilliert	<b>CHF 29.50</b>
<b>Filetto di manzo alla griglia</b> Rindsfilet vom Grill	<b>CHF 44.50</b>
<b>Filetto di manzo al Gorgonzola</b> Rindsfilet an Gorgonzola-Sauce	<b>CHF 46.50</b>

### 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 |

## Le Pizze

---





**TRATTORIA**  
ZUM ALTEN LANDGERICHT

<b>Foccaccia</b> Rosmarin, Olivenöl	<b>CHF 7.50</b>
<b>Margherita</b> Tomaten, Mozzarella	<b>CHF 19.50</b>
<b>Funghi</b> Tomaten, Mozzarella und Champignons	<b>CHF 20.50</b>
<b>Napoli</b> Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Kapern	<b>CHF 20.50</b>
<b>Prosciutto</b> Tomaten, Mozzarella und Vorderschinken	<b>CHF 20.50</b>
<b>Funghi e prosciutto</b> Tomaten, Mozzarella, Champignons und Vorderschinken	<b>CHF 21.50</b>
<b>Quattro stagioni</b> Tomaten, Mozzarella, gekochter Vorderschinken, Champignons, Artischocken	<b>CHF 21.50</b>
<b>Diavola</b> Tomaten, Mozzarella und pikante Salami	<b>CHF 20.50</b>
<b>Vegetariana</b> Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Auberginen und Parmesan	<b>CHF 21.50</b>
<b>Calzone</b> Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons und Ei	<b>CHF 21.50</b>
<b>Pizza Häfeli</b> Tomaten, Mozzarella, Taleggio, Rauchschinken	<b>CHF 22.50</b>
<b>Zum alten Landgericht</b> Tomaten, Mozzarella, Parma-Schinken und Rucola	<b>CHF 24.50</b>
<b>Funghi porcini e carpaccio</b> Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Rinder Carpaccio	<b>CHF 25.50</b>
<b>Bambino</b> bis 6 Jahre, nach Wahl	<b>CHF 10.50</b>



**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

## Bibite – Kalte Getränke

---



## TRATTORIA

ZUM ALTEN LANDGERICHT

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

Schwarztee, Pfefferminz, Lindenblüten, Eisenkraut, Kamillentee, Hagenbutten

### **Liquori – Spirituosen**

---



## TRATTORIA

ZUM ALTEN LANDGERICHT

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

---

## Grappa

---

Berta – Devina	2 cl	42,0 %	CHF 12.50
----------------	------	--------	-----------



**TRATTORIA**  
ZUM ALTEN LANDGERICHT

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 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 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.

## Italienische Spezialitäten

---



**TRATTORIA**  
ZUM ALTEN LANDGERICHT

# 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