



**TRATTORIA**  
ZUM ALTEN LANDGERICHT

## Unsere Köstlichkeiten

### VORSPEISEN

<b>Minestrone alla Casalinga</b>	9.50
Gemüsesuppe, Hausart	
<b>Mozzarella di Bufala con pomodori alla griglia</b>	16.50
<b>Funghi porcini trifolati con guangiale di Maiale</b>	19.50
Frische Steinpilze in Streifen geschnitten mit Knoblauch, Petersilie und Guangiale	

### HAUPTSPEISEN

<b>Taglierini fatti in Casa con Porcini</b>	21.50
Hausgemachte Taglierini mit Steinpilzen und Cherrytomaten	
<b>Taglierini Sorrento</b>	26.50
Taglierini mit Riesencrevetten und frischen Tomaten	
<b>Filetto di Manzo maturato all`Osso con Funghi Porcini</b>	46.--
Rindsfilet knochengereift an feiner Steinpilzsauce	
<b>Scaloppine al Tartufo con Taglierini</b>	38.50
Kalbsschnitzel mit Trüffelrahmsauce und hausgemachten Taglierini	
<b>Gamberoni San Marco</b>	42.--
Riesencrevetten mit feinen Cherrytomaten, verfeinert mit Cognac, dazu servieren wir Reis	

alle Preise inkl. MwSt.



**TRATTORIA**  
ZUM ALTEN LANDGERICHT

## Le Insalate

<b>Insalata verde</b>	8.50
Grüner Salat	
<b>Insalata mista</b>	9.50
Gemischter Salat	
<b>Insalata Caprese</b>	15.50
Tomatensalat mit frischem Mozzarella, Olivenöl Extra Vergine und Basilikum	
<b>Rucola e Parmigiano</b>	11.50
Rucolasalat mit Parmesan	
<b>Formentino con uovo</b>	10.50
Nüsslisalat mit Ei	
<b>Insalata Grande</b>	18.50
Grosser Salatteller mit Thunfisch oder Mozzarella	
<b>Salse per insalata / Salatsaucen</b>	
Italiana/Italienisch - Francese/Französisch - Balsamico Bianco	

## Le Minestre

<b>Crema di pomodoro</b>	9.50
Tomaten-Creme-Suppe	
<b>Minestra Del Mercato</b>	10.50
Marktfrische Suppe (fragen Sie Ihren Kellner)	
<b>Stracciatella</b>	10.50
Bouillon mit geschlagenem Ei	



## TRATTORIA

ZUM ALTEN LANDGERICHT

### Gli Antipasti

<b>Bruschette</b>	9.50
Geröstete Brotscheibe mit Tomaten und Basilikum	
<b>Carpaccio di manzo alla Toscana con Rucola</b>	22.50
Hauchdünn geschnittenes Rindsfilet (knochengereift) mit Olivenöl Extra Vergine und Parmesanspanen, garniert mit Rucola	
<b>Carpaccio di Polpo su letto di Insalata</b>	19.50
Oktopus-Carpaccio auf Saison-Salat an Olivenöl Zitronendressing	
<b>Antipasti misto della casa</b>	18.50
Gemischte Antipasti Hausart	

### Le Paste fresche

<b>Ravioli alla Boscaiola</b>	24.50
Ravioli gefüllt mit Quark und Spinat, feinen Tomaten, Rahmsauce mit Vorderschinken und Erbsen	
<b>Ravioli Toscana</b>	22.50
Ravioli mit feiner Rinds- oder Kalbsfleischfüllung an Butter und Salbei	
<b>Tagliarini dello Chef</b>	22.50
Tagliarini mit Tomaten, Rahm, Kalbfleischstücke und Steinpilze	
<b>Gnocchi al Gorgonzola</b>	19.50
Gnocchi an Gorgonzola-Sauce	
<b>Gnocchi Burro e Salvia</b>	18.50
Gnocchi mit Butter und Salbei	



**TRATTORIA**  
ZUM ALTEN LANDGERICHT

## Dall`acqua

**Sogliola alla Griglia** 38.50

Ganze Seeszunge vom Grill

**Gamberoni Mediterraneo** 36.50

Riesencrevetten mit Cherrytomaten, Knoblauch und  
Weissweinsauce, garniert mit Rucola

**Pepata di cozze** ½ 18.50

Miesmuscheln an Weissweinsauce oder Tomatensauce  
(nicht immer erhältlich) Ganze 24.50

**Filetto di Branzino alla Pescatore** 36.50

Gebratener Wolfsbarsch mit Zwiebel, Kapern, Oliven,  
Cherrytomaten und Weissweinsauce

## Beilagen:

**Risotto Parmigiano** 8.50

Risotto mit Parmesan oder Safran-Risotto

**Tagliarini fatti in casa** 7.50

Hausgemachte Tagliarini

**Verdura** 7.50

Gemüse

**Riso** 6.50

Reis

**Polenta** 7.50

**Patate Fritte** 7.50

Pommes frites



**TRATTORIA**  
ZUM ALTEN LANDGERICHT

## Le Paste

**Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino** 17.50  
Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncino

**Spaghetti alla Lucana** 22.50  
Spaghetti pikant mit Cherrytomaten, Kalbsfleischstücken  
und Champignons

**Penne all`Arrabbiata** 20.50  
Pikante Penne mit Cherrytomaten, Knoblauch und  
Basilikum

**Spaghetti alle Vongole** 23.50  
Spaghetti mit Venusmuscheln \*\*\*

**Penne allo Scoglio** 24.50  
Penne mit Meeresfrüchten \*\*\*

## I Risotti

**Risotto alla Piemontese** 22.50  
Risotto an Weisstrüffel-Creme und Steinpilz

**Risotto alla Parmigiana** 21.50  
Risotto auf Parma Art

**Risotto con Rucola e Gamberoni** 24.50  
Risotto mit Rucola und Riesencrevetten

**Risotto ai frutti di Mare** 24.50  
Risotto mit Meeresfrüchten \*\*\*

\*\*\* nicht immer erhältlich  
alle Preise inkl. MwSt.



## TRATTORIA

ZUM ALTEN LANDGERICHT

### Dalla Terra

<b>Saltimbocca alla romana</b>	29.50
Kalbsfleisch auf Römerinnen-Art	
<b>Scaloppina al limone o alla panna</b>	27.50
Kalbsschnitzel an Zitronen-oder Rahmsauce	
<b>Piccata Milanese</b>	37.50
Kalbspiccata mit Tomaten-Spaghetti	
<b>Fegato di vitello alla veneziana</b>	28.50
Geschnetzelte Kalbsleber auf venezianische Art	
<b>Battuta di vitello</b>	29.50
Kalbfleisch Paillarde in der Pfanne gebraten an feine Zitronensauce oder gegrillt	
<b>Filetto di manzo alla Griglia</b>	39.50
Knochengereifter Rindsfilet vom Grill	
<b>Filetto di manzo al Gorgonzola</b>	39.50
Knochengereifter Rindsfilet an Gorgonzola-Sauce	

### Beilagen:

<b>Risotto Parmigiano</b>	8.50
Risotto mit Parmesan oder Safran-Risotto	
<b>Tagliarini fatti in casa</b>	7.50
Hausgemachte Tagliarini	
<b>Verdura</b>	7.50
Gemüse	
<b>Riso</b>	6.50
Reis	
<b>Polenta</b>	7.50
<b>Patate Fritte - Pommes frites</b>	7.50

Kalbsfleisch, Kalbsleber und Rindsfilet - SwissPrimGourmet \*\*\*\*\*

alle Preise inkl. MwSt.



## TRATTORIA

ZUM ALTEN LANDGERICHT

### Le Pizze

<b>Focaccia</b>	7.50
Rosmarin, Olivenöl	
<b>Margherita</b>	16.50
Tomaten, Mozzarella und Basilikum	
<b>Funghi</b>	17.50
Tomaten, Mozzarella und Champignons	
<b>Prosciutto</b>	17.50
Tomaten, Mozzarella und Schinken	
<b>Funghi e Prosciutto</b>	18.50
Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons	
<b>Quattro Stagioni</b>	19.50
Tomaten, Mozzarella, Speck, Champignons, Artischocken, Schinken und Olive	
<b>Diavola</b>	17.50
Tomaten, Mozzarella und pikanter Salami	
<b>Vegetariana</b>	18.50
Tomaten, Mozzarella, Auberginen und Parmesan	
<b>Vom alten Landgericht</b>	21.50
Tomaten, Mozzarella, Parma Schinken und Rucola	
<b>Funghi Porcini e Carpaccio</b>	24.50
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Carpaccio knochengereift	

BAMBINO Bis 6 Jahre

CHF 9.00 nach Wahl

Piccola Pizza

CHF 2.00 weniger

alle Preise inkl. MwSt.



## TRATTORIA

ZUM ALTEN LANDGERICHT

### Aperitivi

Prosecco Brut Le Manzane	10cl		9.00
Aperitivo della Casa (mixed Drink)		9.00	
Campari	4cl	23,0%	8.00
Cynar	4cl	16,5%	8.00
Martini Bianco, Rosso, Dry	4cl	15,0%	8.00
Pernod	4cl	40,0%	8.00
Ramazotti	4cl	30,0%	7.50
Amaro Berta	4cl	32,0%	8.00
Amaretto di Monbaruzzo Berta	4cl	28%	8.00
Bitter oder Crodino Alkoholfrei	9cl		5.50
Succo d`arancia - Orangensaft	2dl		5.50
Succo di pomodoro - Tomatensaft	2dl		5.50

### Minerali

Coca Cola, Orangina, Sprite, Rivella Blau, Rot	33cl		4.60
Schweppes Tonic, Lemon	20cl		4.60
Apfelsaft	33cl		4.60
Traubensaft rot	20cl		4.60
Nestea Lemon im Offenausschank	3dl		3.50
Nestea Lemon im Offenausschank	50cl		5.00
San Pellegrino / Acqua Panna	50cl		5.50
San Pellegrino mit Kohlensäure			
San Pellegrino	1lt		9.50





## TRATTORIA

ZUM ALTEN LANDGERICHT

### Birra

Feldschlösschen	30cl	4.00
Panasché	30cl	4.00
Feldschlösschen	50cl	5.50
FranzisKaner Weissbier	50cl	7.50

### Bibite calde - warme Getränke

Kaffee Crème		4.00
Heisse oder kalte Schokolade		4.00
Espresso		4.00
Doppelter Espresso		5.20
Corretto Grappa		6.80
Latte Macchiato		4.50
Diverse Teesorten		3.50

### Liquori - Spirituosen

La Vieille Prune	2cl	40%	7.50
Williams	2cl	40%	7.50
Calvados	2cl	40%	7.50
Vecchia Romagna	2cl	38%	7.50

### Digestivi - Magenlikör

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



