



Liebe Gäste

Seit 2018 führe ich die Trattoria Casino, eine Herzensangelegenheit für mich.

Ich bewege mich seit vielen Jahren in der Gastronomie und fühle mich wohl als Gastgeber, der den persönlichen Kontakt zu seinen Gästen schätzt und sie gerne kulinarisch verwöhnt.

Unser Restaurant mit seiner mediterranen Küche, den verschiedenen Räumen und dem attraktiven Wintergarten bietet Ihnen während des ganzen Jahres Genuss und Atmosphäre. Saisonale Spezialitäten und die passende Dekoration sorgen permanent für Abwechslung.

Unsere Küche steht für frische Zutaten, fein zubereitete Gerichte und charaktervolle Weine. Wo immer möglich, setzen wir auf saisonale Produkte und regionalen Anbau.

Haben Sie spezielle Wünsche oder Anregungen?

Wenden Sie sich bitte an mich oder unser Servicepersonal. Wir werden alles tun, damit Sie sich rundum wohlfühlen.

Elvis Ivankovic und das Trattoria Casino Team

Fleischdeklaration

Kalbfleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch und Poulet sind von TOP-Qualität und stammen aus der Schweiz.

Fische / Krustentiere

Die erstklassigen Fische und Krustentiere werden von der Firma Bianchi, Zufikon, geliefert und stammen aus Holland, Senegal und Vietnam.

Haben Sie eine Lebensmittel-Unverträglichkeit (Intoleranz)?

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.



Saisonale Köstlichkeiten

Wir kreieren laufend saisonale Spezialitäten.
Diese finden Sie auf der separaten Karte «Saisonales».



Insalate / Salate

	Mini	Maxi
Insalata verde knackig frischer, grüner Blattsalat		8.–
Insalata di pomodori con cipolla Tomatensalat mit Zwiebeln		8.–
Insalata mista bunt gemischter Saisonsalat		10.–
Insalata formentino con uovo Nüsslisalat mit Ei und Croûtons		14.–
Insalata Caprese Tomatenscheiben mit frischem Büffelmozzarella und Basilikum auf Rucola-Beet	12.–	16.–
Antipasto misto mare Frischer, marinierter Meeresfrüchtesalat	23.–	29.–





Minestre / Suppen

Zuppa di pomodoro con panna Frische Tomatencremesuppe mit Rahm	9.50
Zuppa Pavese Italienische Brotsuppe mit Bouillion und Ei	8.-

Antipasti / Vorspeisen

	Mini	Maxi
Antipasto misto della casa kalte gemischte Vorspeise des Hauses		21.-
Bruschette al Pomodoro (2 Stück) warme Tomatenwürfel, Basilikum, Knoblauch und Olivenöl auf gerösteten Brotscheiben		12.-
Prosciutto di Parma Parmaschinken		21.50
Carpaccio di manzo alla Toscana con Rucola Hauchdünn geschnittenes Rindsfilet an Olivenöl mit Grana-Padano-Spänen, garniert mit Rucola		23.-
Tartar di manzo con pane tostato e burro Rindstartar mild, würzig oder scharf, mit Toast und Butter zusätzlich mit Cognac oder Whisky, plus CHF 4.-	24.-	29.-





Dall' Aqua

- | | |
|---|------|
| Soglio alla griglia o alla mugnaia
Ganze Seezunge vom Grill oder nach Müllerin-Art,
mit Salzkartoffeln und Blattspinat | 48.– |
| Filetto di branzino
Wolfsbarschfilet an leichter Zitronen-Weisswein-Sauce,
(alternativ mit Pesto-Rahmsauce und Cherry-Tomaten),
serviert mit Gemüsereis | 38.– |
| Gamberoni San Marco
Geschälte Riesencrevetten an feiner Tomatensauce,
verfeinert mit Rahm und Cognac, mit Trockenreis | 44.– |

La nostra raccomandazione

- | | |
|---|------|
| Gamberoni al forno a legna
Riesencrevetten im Holzofen zubereitet,
dazu Kräuterbutter und Reis | 42.– |
|---|------|



Specialità della casa

	Mini	Maxi
Scaloppine al limone Kalbsschnitzel an Zitronenrahmsauce, serviert mit hausgemachten Spinatnudeln	36.–	42.–
Scaloppine di vitello con salsa di crema di tartufo Kalbsschnitzel an feiner Trüffelrahmsauce, serviert mit Tagliolini bianchi (weisse Nüdeli)	36.–	42.–
Saltimbocca alla Romana Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei, an Weissweinsauce, serviert mit Parmesanrisotto	37.–	43.–
Piccata Milanese Kalbsschnitzel im Ei-Grana-Padano-Mantel, serviert mit Steinpilzrisotto	36.–	42.–
Lombata di vitello ai funghi porcini Kalbssteak an Steinpilz-Rahmsauce, serviert mit hausgemachten Spinatnudeln		45.–
Involtini Fiorentina Kalbfleischröllchen gefüllt mit Rohschinken, Spinat und Bel Paese, an Rahmsauce mit Gemüsebrunoise, serviert mit Safranrisotto	37.–	43.–
Entrecôte di manzo alla griglia (180 gr.) Tranchiertes Rindsentrecôte an Pfeffersauce oder mit Kräuterbutter, serviert mit Rosmarin-Bratkartoffeln		42.–
Filetto di manzo al gorgonzola (200 gr.) Rindsfilet an feiner Gorgonzolasauce (alternativ an Pfeffersauce oder mit Kräuterbutter), serviert mit Rosmarin-Bratkartoffeln		52.–
Kalbs-Cordon-Bleu Bel Paese Knusprig gebratenes Kalbs-Cordon-Bleu, gefüllt mit Parmaschinken und Bel Paese-Käse, serviert mit Rosmarinkartoffeln		42.–
Fegato di vitello alla veneziana Geschnetzelter Kalbsleber mit Zwiebeln, serviert mit sämiger Polenta	32.–	37.–
Medaglioni di maiale al porcini Schweinsfilet-Medaillons an Steinpilz-Rahmsauce, serviert mit hausgemachten Spinatnudeln	32.–	39.–

zusätzliche Gemüsebeilage CHF 6.50

Pasta fatto in casa

	Mini	Maxi
Mezzelune al boscaiolo Hausgemachte Teigtaschen, gefüllt mit Quark und Spinat, an Steinpilzrahmsauce	23.–	29.–
Ravioli Toscana Hausgemachte Ravioli mit feiner Rinds-Kalbfleischfüllung, an brauner Salbeibutter	23.–	29.–
Gnocchi al Gorgonzola Hausgemachte, frisch zubereitete Kartoffel-Spinatgnocchi an Gorgonzola-Rahmsauce, oder Tomaten-Rahmsauce	21.–	27.–

Risotto

	Mini	Maxi
Risotto al Pomodoro con Gamberetti Sämiger Risotto an Tomatensauce mit Crevetten und Zucchini	20.–	25.–
Risotto Milanese Sämiger Safranrisotto mit Steinpilzen	22.–	27.–





Pasta

	Mini	Maxi
Spaghetti alla Carbonara mit Speck, Rahm, Ei und Käse	18.–	23.–
Spaghetti Casino Kalbsgeschnetzeltes mit Oliven, Knoblauch und Peperoncini	24.–	30.–
Spaghetti alla Gamberoni mit Riesencrevetten, Peperoncini, Knoblauch und Tomatensauce	25.–	31.–
Spaghetti Vesuvio mit frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Mozzarellawürfeln	19.–	24.–
Penne all'arrabbiata mit Knoblauch, Peperoncini, Tomatensauce, Zwiebeln	16.–	21.–
Penne al Pesto e Zucchini mit Basilikum-Pesto und Zucchetti	16.–	21.–
Tagliatelle al Porcini Nudeln mit Steinpilzen, Olivenöl, Tymian und Zwiebeln	20.–	25.–
Tagliatelle alla Casa Kalbsgeschnetzeltes, Peperoni, Peperoncini und Tomatensauce	25.–	30.–
Tagliatelle Sorrento Nudeln mit Riesencrevetten, frischen Tomatenwürfeln und Basilikum	24.–	30.–



Pizze aus dem Holzofen

	piccola	normale
Margherita Tomaten, Mozzarella	15.50	18.80
Napolitana Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Sardellen, Kapern	18.50	21.50
Vegetariana Tomaten, Mozzarella, Spinat, Zucchini, Auberginen, Peperoni	19.50	22.50
Prosciutto Tomaten, Mozzarella, Schinken	19.50	22.50
Prosciutto e funghi Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons	20.50	23.50
Diavolo Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami	19.50	22.50
Padrone Tomaten, Mozzarella, Schinken, Gorgonzola	20.50	23.50
Hawaii Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas	20.50	23.50
Cacciatore Tomaten, Mozzarella, Speck, Champignons, Knoblauch	20.50	23.50
Quattro Stagioni Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Champignons, Peperoni, Schinken	21.50	24.50
Calzone Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Ei	21.50	24.50
Frutti di Mare Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte	21.–	24.–
Contadina Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Rucola, Rindscarpaccio	24.–	27.–
Bellavista Tomaten, Mozzarella, Kalbfleisch, Knoblauch, Zwiebeln, Peperoncini	24.50	27.50
Casino Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Cherrytomaten, Grana Padano	23.50	26.50
Pescatore Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Spinat, Crevetten	23.50	26.50

Alle Pizze können auch mit Büffelmozzarella bestellt werden. Zuschlag CHF 6.50
Extrabeilage Mascarpone, Zuschlag CHF 2.–