

ROTHORN
RISTORANTE PIZZERIA

by Leonardo Brunetti

Leonardo Brunetti

*“Leonardo è un perfezionista nella sua professione,
ecclettico e un amante del buon cibo e della sua terra.
E’ lui che vizia i palati dei nostri clienti...”*



ANTIPASTI

Bruschetta mista del giorno

Drei gemischte Bruschetta des Tages

Three mixed bruschetta of the day

CHF 22

Vitello tonnato alla moda di Leonardo Brunetti

Vitello tonnato nach Leonardo Brunetti

Vitello tonnato Leonardo Brunetti's style

CHF 22 / CHF 32

Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano

Rinds-Carpaccio mit Rucola und Parmesan

Beef carpaccio with rocket and parmesan

CHF 22 / CHF 32

Polenta con salsiccia toscana e funghi trifolati

Polenta mit Salsiccia Toscana und Pilzen

Polenta with salsiccia Toscana and mushrooms

CHF 23 / CHF 34

INSALATE

Insalata mista 🌱

Gemischter Salat

Mixed salad

CHF 16

Insalata di rucola e parmigiano con pomodorini 🌱

Rucola-Salat mit Parmesan und Tomaten

Rocket salad with Parmesan and tomatoes

CHF 18

Insalata "Rothorn" con prosciutto cotto, formaggio, tonno, uova, olive e pomodorini

Salat "Rothorn" mit gekochtem Schinken, Käse, Thunfisch,

Ei, Oliven und Tomaten

"Rothorn" salad with cooked ham, cheese, tuna,
egg, olives and tomatoes

CHF 28

ZUPPE

Crema di pomodoro 🌱

Tomatencremesuppe

Tomato cream soup

CHF 14

Zuppa stracciatella

Rindsbouillon mit Ei und Parmesan

Beef bouillon with egg and parmesan

CHF 14

PASTA CLASSICA

Spaghetti o penne (variante senza glutine: rigatoni)

alla carbonara

mit Carbonara-Sauce
with carbonara sauce

CHF 32

alla bolognese

mit Bolognese-Sauce
with bolognese sauce

CHF 29

al pomodoro 🌱

mit Tomatensauce
with tomato sauce

CHF 24

Lasagne al forno

Lasagne mit Rindfleisch

Beef lasagne

CHF 31

Gnocchi alla Sorrentina 🌱

Gnocchi mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum

Gnocchi with tomatoes, mozzarella and basil

CHF 29

PASTA ALLA MODA DI LEONARDO BRUNETTI

Orecchiette alla salsiccia toscana e ai funghi porcini

Orecchiette mit Salsiccia Toscana und Steinpilzsauce

Orecchiette with salsiccia Toscana and boletus mushroom sauce

CHF 34

Pasta mista in padella (da due persone)

Drei verschiedene Sorten Pasta, serviert in der Pfanne (ab 2 Personen)

Three different kinds of pasta served in the pan (for 2 people or more)

p.p CHF 43

Pappardelle napoletane al ragout di cinghiale

Neapolitanische Pappardelle mit Wildschweinragout

Neapolitan Pappardelle with wild boar ragout

CHF 34

Ravioli ripieni di burrata con salsa di pomodoro e pesto

Ravioli gefüllt mit Burrata an Tomatensauce und Pesto

Ravioli filled with burrata on tomato sauce with pesto

CHF 32

Ravioli ripieni di carbonara con crema di tartufo

Ravioli gefüllt mit Carbonara mit Trüffelcrème

Ravioli stuffed with carbonara and truffle cream

CHF 36

Penne agli scampi con julienne di zucchine

Penne mit Scampi und Zucchini-Julienne

Penne with scampi and zucchini-strips

CHF 36



CARNE

Salmì di cinghiale con crema di piselli e polenta

Wildschweinragout mit pürierten Erbsen und Polenta

Boar ragout with pureed peas and polenta

CHF 44

Filetto di manzo al pepe verde con patate e verdure del giorno

Rindsfilet mit grüner Pfeffersauce, Kartoffeln und Gemüse

Beef fillet with green pepper sauce, potatoes and vegetables

CHF 58

Tagliata di bistecca di manzo alla toscana con salsa ai funghi porcini, patate e verdure del giorno

*Tranchiertes Rindssteak toskanische Art mit Steinpilzsauce,
Kartoffeln und Gemüse*

Sliced beef steak Tuscan style with boletus mushroom sauce,
potatoes and vegetables

CHF 48

Peposo toscano con polenta, mascarpone e cipolla rossa caramellata

*Geschmorte Rindsschulter mit Polenta, Mascarpone
und caramelisierten roten Zwiebeln*

Braised beef shoulder with polenta, mascarpone
and caramelised red onions

CHF 38



PIZZE

Siciliana

Büffelmozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven, Aubergine
Buffalo mozzarella, anchovies, capers, olives, aubergine
CHF 30

San Biagio

Mozzarella, Rucola, Parmesan, Cherry-Tomaten, Parma-Schinken
Mozzarella, rocket, parmesan cheese, cherry tomatoes, Parma ham
CHF 32

Diavola

Mozzarella, Tomaten, scharfe Salami, Peperoncini
Mozzarella, tomatoes, spicy salami, chili peppers
CHF 32

Regina

Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze
Mozzarella, cooked ham, mushrooms
CHF 31

Deliziosa 🌱

Büffelmozzarella, Cherry-Tomaten, Basilikum
Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil
CHF 31

Milano

Mozzarella, Knoblauch, Paprika, Oliven, Salami, Origano
Mozzarella, garlic, paprika, olives, salami, oregano
CHF 29

Tonno

Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln, Oliven, Origano
Mozzarella, tuna, red onions, olives, oregano
CHF 32

Corno rosso 🌱

Büffelmozzarella, Steinpilze, Rucola, Trüffelöl, schwarze Trüffel
Buffalo mozzarella, boletus mushrooms, rocket, truffle oil, black truffle
CHF 38

Quattro Stagioni

Mozzarella, gekochter Schinken, Artischocken, Pilze, Oliven
Mozzarella, cooked ham, artichokes, mushrooms, olives
CHF 32

DOLCI

Tiramisù classico

Klassisches Tiramisu

Classic tiramisu

CHF 14

Cheesecake ai frutti di bosco

Cheesecake mit Waldfrüchten

Cheesecake with forest fruits

CHF 16

Torta di cioccolato

Schokoladenkuchen

Chocolate cake

CHF 16

Panna cotta al Baileys

Panna cotta mit Baileys

Panna cotta with Baileys

CHF 14

Affogato al caffè con gelato vaniglia

Affogato mit Vanilleglace und Schlagrahm

Affogato with vanilla ice cream and whipped cream

CHF 9.5

*Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Intoleranzen oder zum Alkoholgehalt der Speisen haben,
wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter.*

If you have any questions about our menu concerning allergies, intolerances or alcohol content,
please consult one of our service personnel.

Alle Preise in CHF inklusive MwSt. | All prices in CHF including VAT.

BEVANDE ALCOOLICI

Aperitif

		CHF
DRINK BUBBLES! Prosecco Col di Rocca, DOCG	1 dl	9
Champagne Laurent Perrier La Cuvée	1 dl	21
Abricot Spritz		14
Aperol Spritz		14
Limoncello Spritz		14
Sarti Grapefruit Spritz		14
Amalfi Spritz (alkoholfrei)		14
Campari Spritz		14
Negroni / Americano / Sbagliato		16



SOFT DRINKS & BIRRA

Offen Getränke / By the glass

		CHF			CHF
Zermatter Wasser	3 dl	4	Sinalco Cola	3 dl	5.3
	5 dl	6.5		5 dl	7.2
	1 l	10	Elmer Citro	3 dl	5.3
				5 dl	7.2
			Apfelschorle	3 dl	5.3
				5 dl	7.2

Flaschen / Bottles

		CHF			CHF
Sinalco Cola	5 dl	7.5	Huus Tee Minze	5 dl	7.5
Sinalco Cola Zero	5 dl	7.5	Crodino Rosso	1 dl	6.5
Coca Cola / Coca Cola Zero	5 dl	8.5	Red Bull / Red Bull Zero	2.5 dl	9
Rivella Rot / Blau	5 dl	7.5	El Tony Mate	3.3 dl	9
Sinalco Original	5 dl	7.5	Orangensaft	3 dl	8
Tonic Water	2 dl	6.5			

Bier offen / Beer on tap

		CHF			CHF
Valaisanne Lager	3 dl	7	Valaisanne Panaché	3 dl	7
	5 dl	9.5		5 dl	9.5

Bier Flaschen / Bottled beer

		CHF			CHF
Feldschlösschen			Kronenbourg 1664 blanc	5 dl	10
Weizenfrisch alkoholfrei	5 dl	9.5	Birra Poretti	3.3 dl	7.5

PER FINIRE

Heissgetränke / Hot drinks

	CHF
Kaffee	5.5
Espresso	5.5
Espresso Doppio	7.5
Cappuccino / Milchkaffee	6.5
Latte macchiato	7
Caotina / Ovomaltine	6.5
Tee	5.5
Schwarz / Grün / Früchte / Hibiscus / Verveine / Kamille / Pfefferminz	
Glühwein	9.5
Tee Rum	11
Espresso Corretto	10
Kaffee Amaretto / Baileys	13
Kafi Fertig (Pflümli oder Kräuter)	12
+ Schlagrahm	2

Spitituosen / Spirits

	Vol.	cl	CHF
Martini Bianco / Rosso	15 %	4	7
Campari	23 %	4	9
Fernet Branca	28 %	4	9
Ramazzotti	30 %	4	9
Appenzeller	39 %	4	9
Jägermeister	39 %	2	7
Hendricks Gin	43 %	4	9
Limoncello	30 %	4	7
Grappa Elisi - Berta (aus der 3L Flasche)	43 %	4	16
Grappa Saffredi - Fattoria Le Pupille	42 %	4	14
Grappa Riserva Brunetti (Merlot, Cabernet Franc)	43 %	4	16