

Ospitalità italiana nel cuore del centro storico di Thun

Menu

IL GUSTO DELLA PASTA FRESCA,
DEL MARE, DEL VINO
E DELL'OSPITALITÀ.
SIMPLY ITALY

*“Mit Leidenschaft sind wir Gastgeber
und setzen alles daran,
unseren Gästen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern “*

Lea Maccarone & Team

öffnungszeiten

Dienstag - Freitag: 10h00 - 14h00

Dienstag - Samstag: ab 18h00

Samstag Mittag, Sonntag und Montag Ruhetag

Für grössere Gruppen öffnen wir auch sonntags oder montags



Hausgemachte Dressings: italienisch oder balsamico

verde
Grüner Blattsalat
9

mista
Gemischter Saisonsalat
10

antipasti freddi

bruschetta classica
Bruschetta mit Tomatenwürfeln, roten Zwiebeln und Basilikum
12

antipasto misto all'italiana
BerkelRohschinken, verschiedene Wurstwaren, in Öl eingelegte Spezialitäten
(Oliven, Artischocken, getrocknete Tomaten)
18

burrata & crudo
Burrata mit Berkel Rohschinken
22

carpaccio di manzo
hauchdünnes carpaccio vom rind
22

antipasti di pesce

caciucco con crostino
Fischsuppe mit Tintenfischen, Miesmuscheln, Krevetten & Goldbrasse
25

insalata di mare
Meeresfrüchte Salat (Tintenfische, Krevetten, Mies- und Venusmuscheln)
25



spaghetti aglio, olio & peperoncino

Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch und frischem Peperoncino
22

tagliatelle con pomodorini & basilico

Tagliatelle mit Cherry Tomaten und Basilikum
23

tagliatelle dello chef

Tagliatelle mit pikant-mariniertem schweizer Pouletgeschnetzeltem
24

spaghetti carbonara alla romana

Spaghetti Carbonara nach Originalrezept nur mit Backenspeck, Schafskäse und Eigelb
25

tortelli ricotta & spinaci – anche senza glutine

Tortelli gefüllt mit Quark und Spinat an Salbei Butter, glutenfrei erhältlich
26

risotto al limone con gamberi & gamberone

Zitronenrisotto mit Krevetten und Riesenkrevette
27

taglierini paglia & fieno con zucca & porcini

Weisse & grüne feine Nudeln mit Kürbis & Steinpilzen
27

tagliatelle al ragù di filetto di manzo

Unsere Alternative zu Bolognese: Nudeln mit Ragù aus Rindsfiletwürfeln
28

agnolotti del plin

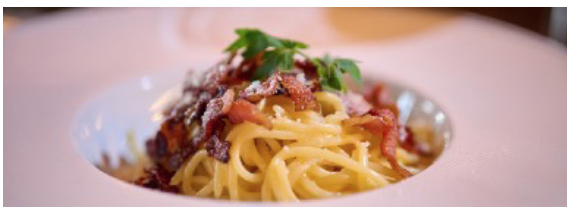
Agnolotti gefüllt mit Kalbfleisch in Butter geschwenkt und Grana Padano Splitter
28

spaghetti allo scoglio

Spaghetti mit Tintenfischen, Miesmuscheln und Krevetten an leichter Tomatensauce
31

Kleine Portionen -3 ★ XL Portion +5 ★ Glutenfreie Pasta +3

UNSERE TEIGWAREN SIND HAUSGEMACHT



carne

zu allen Fleischgerichten servieren wir Blattspinat

saltimbocca di vitello con risotto

Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken mit Risotto
41

carré d'agnello al marsala con patate

Lammkarrée an Marsala mit Ofenkartoffeln
45

medaglioni di filetto di manzo ai porcini con taglierini & spinaci

Schweizer Rindsfiletmedaillons mit Steinpilzen, feinen Nudeln & Spinat
51

pesce

gamberoni con spaghetti freschi

Riesenkrevetten mit Knoblauch und frischem Peperoncino mit Spaghetti
45

tonno con pistacchi, pinoli & pepe con risotto al limone

frischer Thunfisch mit Pistazien, Pinienkernen und Pfeffer dazu Zitronen aromatisiertes Risotto
48

Austausch Bratkartoffeln Risotto +3 ★ zusätzliche Beilage +5

Lust auf mehr Fisch?

Auf Reservation organisieren wir gerne was Leckeres für euch

deklarationen & allergien

Bitte beachten Sie die schwarzen Tafeln im Saal betreffend Herkunftsdeklaration von Fleisch & Fisch.
Unsere Brotwaren stammen ausschliesslich aus Liechtenstein.
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne
über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können.



tiramisù della casa

Tiramisù des Hauses
10

panna cotta

Panna Cotta - Saison
12

semifreddo

Halbgefrorenes - Saison
12

gli affogati - klein aber fein

alla fragola

Vanille - Erdbeersauce
6

al caramello

Eiskaffee - Caramelsauce
6

al cioccolato caldo

Vanille - Schokoladensauce
6

al caffè

Vanille - Espresso
8

all'amaretto

Baumnuss - Amaretto
8

al limoncello

Zitrone - Limoncello
8



coppe - coupes

„eiskaffee“ gelato al caffè

Eiskaffee - Kaffee-Topping
11

„marebello“ gelato alla noce & salsa al caramello

Baumnuss - Caramelsauce
11

„danimarca“ gelato alla vaniglia & salsa al cioccolato caldo

Vanille - Schokoladensauce
11

gelati gusti - glaces aromen

vaniglia, caffè, noce, stracciatella, cioccolato, sorbetto al limone

Vanille - Eiskaffee - Baumnuss - Stracciatella - Schokolade - Zitronensorbet
1 Kugel
3

Rahmzuschlag +2 ★ extra Portion warme Schokoladensauce +3

Alle Preise inkl. MwSt ★ copyright trattoria rimini, 3600 thun © 2024 all rights reserved

