

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*  
Klassische Bruschetta mit Tomatenstückchen und Knoblauch (4 Stück)  
15  
*con prosciutto crudo*  
mit Berkel Rohschinken (4 Scheiben)  
+7

*burrata su verdure grigliate, pomodorino confit & crostino*  
Burrata auf grilliertem Gemüse mit geschmorter Cherrytomaten & Crostino  
18

*carpaccio di manzo con rucola, scaglie di grana & citronette*  
carpaccio vom rind mit grana padano splitter & rucola  
22

*antipasto misto all'italiana*  
Berkel Rohschinken, verschiedene Wurstwaren, in Öl eingelegte Spezialitäten für 2 Personen  
(Oliven, Artischocken, getrocknete Tomaten, Grana Padano)  
23

*antipasti caldi*

*crostone con carciofi, pecorino & noci*  
Crostone mit Artischocken, Schafskäse und Baumnüssen  
18

*uovo poche su crema di asparagi & fonduta di grana*  
pochiertes Ei auf Spargel-Grana Padano Crème  
19



*pasta*

*spaghetti al pomodoro fumè ed emulsione al basilico*

Spaghetti mit geräucherten Tomaten und Basilikumemulsion  
20

*gnocchi della casa*

Gnocchi Tagesangebot  
24

*risotto al limone con stracciatella & rosmarino*

Zitronenrisotto mit Burratacrème und Rosmarin  
24

*rigatoni alla carbonara*

Rigatoni alla Carbonara nach Originalrezept nur mit Backenspeck, Schafskäse und Eigelb  
25

*tortelli ricotta & spinaci*

Tortelli gefüllt mit Quark und Spinat an Salbei Butter  
26

*pappardelle al ragù bianco di vitello*

Nudeln mit Hackfleisch vom Kalb  
27

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

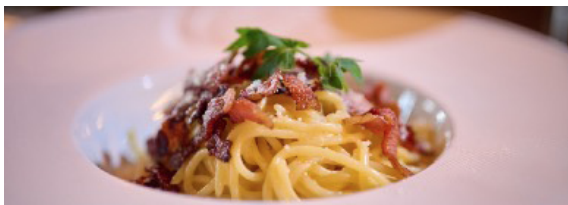
**UNSERE EIER-TEIGWAREN SIND HAUSGEMACHT**

**GLUTENFREIE PASTA:**

**GNOCCHI**

**TAGLIATELLE**

(es kann Spuren von Weizen enthalten, in unserer Küche wird Weizenmehl verarbeitet)



*carne*

wir servieren Saisongemüse & Bratkartoffeln zu unseren Fleischmenüs

***pollo suprême agli agrumi cotto a bassa temperatura***

Poulet-Brust Suprême mit Zitrusfrüchten aromatisiert und niedergegart  
35

***entrecôte di manzo con café de paris***

Entrecôte vom Rind mit hausgemachter Kräuterbutter  
44

***filetto di manzo con la sua salsa***

Rindsfilet mit Jus  
49

*pesce*

***filetto di branzino con verdure grigliate e chips di patate***

Wolfsbarschfilet mit grilliertem Gemüse und Kartoffelchips  
35

***filetto di trota su crema di piselli e gel al limone***

Schweizer Gold Forelle auf Erbsencreme mit Zitronengel  
38

***gamberoni su verdure grigliate***

Riesenkrevetten mit Knoblauch und frischem Peperoncino auf grilliertem Gemüse  
45

Austausch Bratkartoffeln Risotto +3 ★ zusätzliche Beilage +5

***Lust auf mehr Fisch? Lust auf ein Surprise Menü?  
Auf Reservation organisieren wir gerne was Leckeres***

*deklarationen & allergien*

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können.

Wurstwaren: Italien  
Kalb: Schweiz  
Rind: Australien  
Poulet-Brust: Frankreich  
Wolfsbarsch: Spanien  
Meeresfrüchte: Asien  
Brotwaren: Liechtenstein



***tiramisù della casa***

Tiramisù des Hauses  
10

***panna cotta***

Panna Cotta - Saison  
12

***semifreddo***

Halbgefrorenes - Saison  
12

**pere al vino bianco con crema alla vaniglia & crumble**

Weissweinkaramelisierte Birnen mit Vanillecrème und Crumble  
13

**gelato al latte con pepe rosa ricoperto da sfera al cioccolato**

Milcheis mit Rosa Pfeffer unter einer Schokoladenkuppel  
14

*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“ vaniglia con caffè & panna**

mit Vanille und Espresso aufgeschlagenes Eiskaffee mit Rahm & Kaffee Topping  
13

**„marebello“ gelato alla noce & salsa al caramello**

Baumnuss - Caramelsauce  
12

**„danimarca“ gelato alla vaniglia & salsa al cioccolato caldo**

Vanille - Schokoladensauce  
11

*gelati gusti - glace aromen*

**vaniglia, caffè, noce, stracciatella, cioccolata, 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

