



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



www.trattoria-rimini.ch

Hausgemachte Dressings: italienisch oder balsamico

verde
Grüner Blattsalat
9

mista
Gemischter Saisonsalat
11

antipasti freddi

bruschetta con stracciatella e limone
Bruschetta mit Tomaten, Stracciatella und Zitronenzesten (2 Stück)
13
con prosciutto crudo
mit Berkel Rohschinken (2 Scheiben)
+5

burrata su carpaccio di pomodori (cuore di bue) e pesto al basilico
Burrata auf Ochsenherz Tomaten-Carpaccio mit Basilikum Pesto
21

antipasto misto all'italiana
Berkel Rohschinken, verschiedene Wurstwaren, in Öl eingelegte Spezialitäten für 2 Personen
(Oliven, Artischocken, getrocknete Tomaten, Grana Padano)
28

antipasti caldi

vellutata di sedano rapa con funghi porcini trifolati e nocciole tostate
Sellerie-Crème Suppe mit Steinpilzen und gerösteten Haselnüssen
17

crostone con caprino, marmellata di prugne & noci
Crostone mit Ziegenkäse, hausgemachte und hauseigene Zwetschgen-Konfitüre und Baumnüssen
21



pasta

bucatini all'amatriciana

Bucatini mit leicht pikanter Tomatensauce mit Backenspeck, Schafskäse und Zwiebeln
23

gnocchi gratinati alla sorrentina con basilico

Im Ofen überbackene, hausgemachte Gnocchi an Tomatensauce und Mozzarella mit Basilikum
25

rigatoni alla carbonara

Rigatoni alla Carbonara nur mit Backenspeck, Schafskäse und Eigelb
25

risotto allo zafferano, limone, gamberi & stracciatella

Safran Risotto mit Krevetten, Zitrone und Burrata Crème
27

pasta ripiena con caprino, melanzane & cipolla caramellata

Hausgemachte Teigwaren gefüllt mit Ziegenkäse, Auberginen und karamellisierten Zwiebeln
27

pappardelle al ragù di cinghiale con porcini trifolati

Hausgemachte Nudeln mit Wildschwein Hackfleisch und Steinpilzen
28

pappardelle al ragù bianco di vitello stracotto e sfilacciato

Nudeln mit geschmortem „pulled“ Kalb
28

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

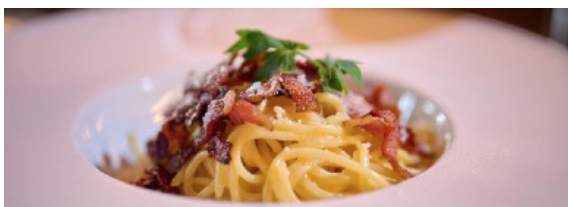
UNSERE EIER-TEIGWAREN SIND HAUSGEMACHT

GLUTENFREIE PASTA:

GNOCCHI

TAGLIATELLE

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



tagliata di vitello con porcini

Geschnittenes Filet vom Kalb mit Steinpilzen, Saisongemüse und Kartoffelgratin
52

filetto di manzo con la sua salsa

Rindsfilet mit Jus, Saisongemüse und Bratkartoffeln
52

pesce

filetto di merluzzo reale con crema di patate, cipolla caramellata & spinaci

Dorsch mit Kartoffelcrème, karamellisierten Zwiebeln und Spinat
42

gamberoni su verdure grigliate

Riesenkrevetten mit Knoblauch und frischem Peperoncino auf grilliertem Gemüse
45

Austausch Beilagen: Risotto, Bratkartoffeln, Spinat +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
Wildschwein: Schweiz
Dorsch: Island, Wildfang
Meeresfrüchte: Asien
Brotwaren: Liechtenstein, excüse



panna cotta

Panna Cotta - Saison
10

tiramisù della casa

Tiramisù des Hauses
11

semifreddo

Halbgefrorenes - Saison
13

mela cotta al vino rosso con crumble di nocciole e gelato alla cannella

Im Rotwein gekochter Apfel mit Haselnüssen und Zimtglace
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
11

„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
4

Rahmzuschlag +2 ★ extra Portion warme Schokoladensauce +3

Alle Preise inkl. MwSt ★ copyright trattoria rimini, 3600 thun © 2026 all rights reserved



www.trattoria-rimini.ch