



# HERZLICH WILLKOMMEN



# Testarossa

– ristorante pizzeria –

[www.testarossa-baar.ch](http://www.testarossa-baar.ch)

Öffnungszeiten Restaurant:

Montag 08:30 – 14:00

Dienstag – Samstag 08.30 – 22:00

Öffnungszeiten Küche:

Montag 11:00 – 14:00

Dienstag – Samstag 11:00 – 14:00 und 17:00 - 21:30

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

..

## ZUM APÉRO

<b>CÜPLI PROSECCO</b>		1 dl	<b>6.80</b>
<b>MARTINI WEISS, ROT, ROSÉ</b>	(15,0 %)	4 cl	<b>6.50</b>
<b>CAMPARI</b>	(23.0 %)	4 cl	<b>7.50</b>
<b>CAMPARI ORANGE</b>		4 cl	<b>8.50</b>
<b>CYNAR</b>	(16.5 %)	4 cl	<b>7.50</b>
<b>SANBITTER (ALKOHOLFREI)</b>		1 dl	<b>5.00</b>
<b>EPESESSES</b>		1 dl	<b>5.50</b>
<b>FÉCHY</b>		1 dl	<b>4.80</b>
<b>CHARDONNAY</b>		1 dl	<b>4.50</b>
<b>ROSÉ</b>		1 dl	<b>4.60</b>
<b>APEROL PROSECCO</b>			<b>9.00</b>

## MINESTRE - SUPPEN

1/2 Port. 1 Port.

### ZUPPA POMODORO

Tomatencremesuppe 

**9.50**

### TORTELLONI IN BRODO

Bouillon mit Tortelloni-Einlage

**10.50**

### ZUPPA PAVESE

Bouillon mit Toast, Ei und Reibkäse 

**10.50**

## INSALATE - SALATE

1/2 Port. 1 Port.

### INSALATA VERDE

Grüner Salat 

**10.00**

### INSALATA MISTA

Gemischter Salat 

**11.00**

### INSALATA POMODORE E CIPOLLA

Tomatensalat mit Zwiebeln 

**9.50**

### CESARSALAT

Eisbergsalat mit Speck, Käse und gerösteten Brotwürfeln

**12.50**

### FORMENTINO MIMOSA

Nüsslisalat mit Ei 

**10.50**

### RUCOLA CON FUNGHI E PARMIGIANO

Rucola mit frischen Pilzen und Reibkäse 

**12.50**

### CAPRESE

Tomaten und Mozzarella 

**12.50**

**15.50**

### SALATTELLER TESTAROSSA

Grosser gemischter Salat 

**15.50**

+ Speck

1.50

+ Champignons

1.00

## ANTIPASTI - VORSPEISEN

1/2 Port.

1 Port.

### ANTIPASTO MISTO DELLA CASA

15.50

20.50

Vorspeise gemischt mit verschiedenem Fleisch

### ANTIPASTO TESTAROSSA

14.50

17.50

Grilliertes Gemüse (Auberginen, Zucchini, Peperoni) 

### PROSCIUTTO DI PARMA

15.50

20.50

Rohschinken mit Melone (saisonal erhältlich)


### COCKTAIL DI GAMBERETTI

16.50

Crevetten an Cocktailsauce

### PIZZA BRUSCHETTE CON POMODORO E BASILICO

19.50

Testarossa Art (Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Zwiebel, Knoblauch, scharfe Sauce) 

### GAMBERONI ALIO E OLIO

15.50

Crevetten mit Peperoncini, Knoblauch und Olivenöl

<b>PASTA (Spaghetti oder Penne)</b>	1/2 Port.	1 Port.
<b>NAPOLETANA</b> Tomatensauce, Basilikum 🌿	<b>14.50</b>	<b>17.50</b>
<b>AGLIO-OLIO PEPERONCINI</b> Knoblauch, Peperoncini 🌿	<b>16.00</b>	<b>19.50</b>
<b>ALL ARRABBIATA</b> Hausrezept (scharf) 🌿	<b>16.00</b>	<b>19.50</b>
<b>CARBONARA</b> Rahmsauce, Speck und Ei	<b>17.00</b>	<b>21.50</b>
<b>AL PESTO</b> Pestosauce 🌿	<b>16.00</b>	<b>19.50</b>
<b>MATRICIANA</b> mit Tomatensauce, Speck und Zwiebeln	<b>17.00</b>	<b>21.50</b>
<b>BOLOGNESE</b> Tomatensauce und Rindshackfleisch	<b>17.50</b>	<b>22.50</b>
<b>AL FORNO</b> Hinterschinken, Pilze, Tomaten, Rahm mit Mozzarella überbacken	<b>18.50</b>	<b>23.50</b>
<b>SALMONE &amp; CREVETTEN</b> Mit Rahmsauce, Lachs und Crevetten	<b>18.50</b>	<b>23.50</b>
<b>BOSCAIOLA</b> mit Rahmsauce und Steinpilzen 🌿	<b>17.00</b>	<b>21.50</b>
<b>TESTAROSSA</b> mit Kalbfleisch, Tomatenrahmsauce, Peperoncini	<b>18.50</b>	<b>23.00</b>
<b>MAGNUM</b> mit Kräuter-Rahmsauce, Shrimps, Knoblauch, Olivenöl	<b>19.50</b>	<b>26.50</b>
<b>ALLA CONTADINA</b> Tomatensauce, Zucchini, Oliven und Auberginen 🌿	<b>16.50</b>	<b>20.50</b>
<b>PROSCIUTTO FUNGHI</b> Rahmsauce, Hinterschinken, Pilze 🌿	<b>17.50</b>	<b>22.50</b>

## PASTA SPEZIALITÄTEN TESTAROSSA

1/2 Port.

1 Port

### GNOCCHI AL GORGONZOLA

Tomatenrahmsauce und Gorgonzola 

17.50

22.50

### GNOCCHI TESTAROSSA

Rahmsauce, Pesto und Schinken

18.00

23.50

### LASAGNE

Lasagne überbacken (mit Fleischfüllung)

17.50

22.50

### CANNELLONI

Cannelloni mit Mozzarella überbacken  
(mit Fleischfüllung)

17.50

22.50

### MISTO PASTA TEGAMINO

Lasagne, Cannelloni und Tortelloni überbacken  
(mit Fleischfüllung)

18.00

23.50

### TORTELLONI AURORA

Tortelloni (Fleischfüllung) mit Tomatenrahmsauce  
und Basilikum

17.00

21.50

### TORTELLONI ALLA PANNA

Tortelloni (Fleischfüllung) Rahmsauce

17.00

21.50

### PANZEROTTI MIT STEINPILZEN

Sauce: Rahm, Pilze, Curry 

23.50

### RAVIOLONI MIT BÜFFEL-RICOTTA UND SPINAT

Sauce: Butter und Salbei 

23.50

### CAPPELLETTI MIT ROHSCHINKEN

Sauce: Mascarpone und Marsala

23.50

## RISOTTO

### AL PORCINI

Mit Steinpilzen 

21.50

### ALLA PARMIGGIANA

Reibkäse 

20.50

## SPECIALITA DI CARNE - FLEISCHSPEZIALITÄTEN

<b>ALI DI POLLO</b>	<b>24.50</b>
Pouletflügeli mit Tartarsauce und Pommes Frites	
<b>POULET IM CHÖRBLI</b>	<b>24.50</b>
mit Pommes frites und hausgemachter Curry-Sauce	
<b>SCHWEINESCHNITZEL</b>	<b>26.50</b>
Schnitzel paniert, mit Pommes frites	
<b>WIENER SCHNITZEL</b>	<b>31.50</b>
Kalbsschnitzel mit Pommes frites	
<b>BOSCAIOLA STEAK</b>	<b>33.50</b>
Schweinesteak mit Steinpilzen und Rahmsauce, Beilage nach Wahl	
<b>KALBSGESCHNETZELTES ZÜRCHER ART</b>	<b>33.50</b>
an Pilzrahmsauce, Beilage nach Wahl	
<b>FEGATO ALLA VENEZIA</b>	<b>35.00</b>
Kalbsleber nach Venezianischer Art, Beilage nach Wahl	
<b>RINDSFILETWÜRFEL STROGANOFF</b>	<b>35.00</b>
an Stroganoffsauce, Beilage nach Wahl	
<b>FILETTO DI MANZO (Medaillons)</b>	<b>44.50</b>
Rindsfilet vom Grill (200g), Beilage nach Wahl	
<b>FILETTO DI MANZO AI PORCINI</b>	<b>48.50</b>
Rindsfilet mit Steinpilzsauce, Beilage nach Wahl	
<b>CORDON BLEU</b>	
<b>POULET CORDON BLEU</b>	<b>28.50</b>
gefüllt mit Hinterschinken und Käse, mit Pommes frites	
<b>SCHWEINS CORDON BLEU</b>	<b>28.50</b>
gefüllt mit Hinterschinken und Käse, mit Pommes frites	
<b>KALBS CORDON BLEU</b>	<b>33.50</b>
gefüllt mit Hinterschinken und Käse, mit Pommes frites	

## **PESCE – FISCH**

### **FISCHKNUSPERLI**

Eglifilet im Bierteig, mit Tartarsauce, Beilage nach Wahl

**31.50**

## **CONTORNI - BEILAGEN**

### **PATATE FRITTE**

Pommes frites

### **ALS FITNESSTELLER**

mit gemischtem Salat

### **RISO**

Reis oder Risotto

### **RÖSTIKROKETTEN**

Röstikroketten



### **VERDURE**

Gemüse



## PIZZA

Alle Pizzen sind belegt mit Tomatensauce, Mozzarella und Oregano.

<b>MARGHERITA</b>	<b>17.50</b>
<b>ALLA DIAVOLA</b> Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncino	<b>18.50</b>
<b>FUNGHI</b> Champignons 	<b>18.50</b>
<b>NAPOLI</b> Sardellen, Kapern	<b>18.50</b>
<b>PROSCIUTTO</b> Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken	<b>20.50</b>
<b>VEGETARIANA</b> frisches Tagesgemüse 	<b>18.50</b>
<b>PROSCIUTTO FUNGHI</b> Hinterschinken, frische Pilze	<b>21.50</b>
<b>CALABRESE</b> Salami (scharf), Oliven	<b>21.50</b>
<b>SICILIANA</b> Hinterschinken, Pilze, Eier	<b>21.50</b>
<b>TONNO</b> Thunfisch, Zwiebeln, Kapern	<b>19.00</b>
<b>GORGONZOLA</b> Gorgonzola 	<b>18.00</b>
<b>HAWAII</b> Hinterschinken, Ananas	<b>21.50</b>
<b>POLLO</b> Pouletfleisch mariniert	<b>20.50</b>
<b>HACK</b> Rindshackfleisch und Peperoni	<b>21.50</b>
<b>AL FORMAGGI</b> verschiedene Käsesorten 	<b>18.50</b>

<b>MARINARA</b> Meeresfrüchte, Oregano	<b>21.50</b>
<b>CAPRICCIOSA</b> Hinterschinken, Artischocken, Champignons	<b>21.50</b>
<b>CONTADINA</b> Salami, Peperoni, Oliven	<b>22.00</b>
<b>CARBONARA</b> Speck, Zwiebeln	<b>21.50</b>
<b>DONNA LUCIA</b> Spinat, Spiegelei 🌿	<b>20.50</b>
<b>PADRONE</b> Hinterschinken, Gorgonzola	<b>21.50</b>
<b>CALZONE</b> gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Pilzen, Ei, Kräutern	<b>23.00</b>
<b>RUCOLA E PROSCIUTTO</b> Rucola, Hinterschinken	<b>21.50</b>
<b>MEDITERRANEA</b> Cocktailcrevetten, Zwiebeln, Knoblauch	<b>21.50</b>
<b>PORCINI</b> Steinpilze, Zwiebeln, Knoblauch	<b>21.50</b>
<b>PARMA</b> Rohschinken	<b>20.50</b>
<b>TESTAROSSA</b> Kalbfleisch, Kräuter, Knoblauch	<b>22.50</b>
<b>AMORE MIO</b> Steinpilze, Gorgonzola, Rucola 🌿	<b>22.50</b>
<b>MAGNUM</b> Crevetten, Knoblauch, Kräuterbutter	<b>23.50</b>
<b>QUATTRO STAGIONI</b> <b>0</b> Ei, Hinterschinken, Champignons, Artischocken, Peperoni, Oliven	<b>24.5</b>
<b>SVIZZERA</b> Salami, Hinterschinken, Speck	<b>24.50</b>

## **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE (FLASCHEN)**

AQUA PANNA (ohne Kohlensäure)	50 cl	<b>6.20</b>
AQUA PANNA (ohne Kohlensäure)	1 L	<b>10.50</b>
SAN PELLEGRINO	50 cl	<b>6.20</b>
SAN PELLEGRINO	1 L	<b>10.50</b>
RIVELLA ROT, BLAU	33 cl	<b>5.00</b>
COCA COLA ORIGINAL, ZERO	33 cl	<b>5.00</b>
FANTA	33 cl	<b>5.00</b>
SCHWEPPE TONIC, BITTER LEMON	20 cl	<b>5.00</b>

## **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE (OFFEN)**

CHF 3.50 / 20 cl   CHF 4.30 / 30 cl   CHF 5.50 / 50 cl  
ICE TEA, MINERALWASSER, COCA COLA, CITRO  
RIVELLA ROT, APFELSCHORLE

CHF 1.00 / 30cl   CHF 1.50 / 50 cl  
LEITUNGSWASSER

CHF 5.00 / 30 cl  
ORANGENSAFT

## **KAFEE / TEE / MILCH**

KAFFEE (Crème, Nature, Koffeinfrei, mit Milch)		<b>4.50</b>
ESPRESSO (Crème, Nature, Ristretto)		<b>4.50</b>
DOPPELTER ESPRESSO (Crème, Nature)		<b>6.00</b>
CAPPUCINO		<b>5.20</b>
LATTE MACCHIATO		<b>5.50</b>
CORRETTO GRAPPA		<b>6.20</b>
KAFFEE FERTIG		<b>5.60</b>
TEE NATURE, CITRO, CREME		<b>4.20</b>
APFELPUNSCH, ORANGENPUNSCH		<b>4.50</b>
OVOMALTINE, CHOCOLAT WARM ODER KALT	20 cl	<b>4.70</b>
MILCH UHT WARM ODER KALT	20 cl	<b>3.00</b>

## BIER (OFFENAUSSCHANK)

CHF 4.00 / 20 cl    CHF 4.80 / 30 cl    CHF 6.20 / 50 cl

BAARER LAGER HELL, BAARER LAGER DUNKEL,  
PANACHÉ

## BIER FLASCHEN

BAARER LAGER HELL	58 cl	<b>6.30</b>
BAARER BÜGELSPEZ	50 cl	<b>6.80</b>
WEISSBIER	50 cl	<b>6.80</b>
EICHHOF ALKOHOLFREI	33 cl	<b>4.80</b>
BAARER ALKOHOLFREI	33 cl	<b>4.80</b>
SUURE MOST TRÜEB	49 cl	<b>6.00</b>
SUURE MOST KLAR (ALKOHOLFREI)	49 cl	<b>6.00</b>

## SPIRITUOSEN

BACARDI WEISS	37.5 %	4 cl	<b>8.50</b>
GIN	37.5 %	4 cl	<b>8.50</b>
PFLÜMLI	40.0 %	2 cl	<b>6.50</b>
KIRSCH	37.5 %	2 cl	<b>6.50</b>
WILLIAMS	37.5 %	2 cl	<b>6.50</b>

## BRANDY & COGNAC

STOCK 84	38.0 %	2 cl	<b>6.50</b>
VECCHIA ROMAGNA	38.0 %	2 cl	<b>6.50</b>
HENNESSY V.S.	40.0 %	2 cl	<b>7.50</b>
REMY MARTIN	40.0 %	2 cl	<b>8.50</b>
MARTELL CORDON BLEU	40.0 %	2 cl	<b>12.50</b>

## WHISKY

BALLANTINES	40.0 %	4 cl	<b>8.50</b>
JOHNNIE WALKER RED LABEL	40.0 %	4 cl	<b>8.50</b>
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	40.0 %	4 cl	<b>10.50</b>
CHIVAS REGAL 12Y	40.0 %	4 cl	<b>11.50</b>

## LIQUEUR & BITTER

SAMBUCA	42.0 %	2 cl	<b>7.50</b>
COINTREAU	40.0 %	2 cl	<b>7.50</b>
AMARETTO DI SARONNO	28.0 %	2 cl	<b>7.50</b>
GRAND MARNIER	40.0 %	2 cl	<b>7.50</b>
RED TROJKA	24.0 %	4 cl	<b>8.50</b>
RAMAZZOTTI	30.0 %	4 cl	<b>7.50</b>
AMARO AVERNA	32.0 %	4 cl	<b>7.50</b>
FERNET BRANCA	40.0 %	4 cl	<b>7.50</b>
JÄGERMEISTER	35.0 %	4 cl	<b>7.50</b>

## GRAPPA


MOSCATO PAESANELLA	41.0 %	2 cl	<b>8.50</b>
NARDINI RISERVA	50.0 %	2 cl	<b>9.50</b>
AMARONE PRINCIPE ALDOBRANDINI	42.0 %	2 cl	<b>9.50</b>
BRUNELLO PRINCIPE ALDOBRANDINI	42.0 %	2 cl	<b>10.50</b>

## Wir beziehen unser Fleisch und unsere Fische aus:

<b>Poulet:</b>	Schweiz
<b>Rind:</b>	Schweiz und Uruguay
<b>Kalb:</b>	Schweiz, Holland
<b>Schwein:</b>	Schweiz
<b>Schinken:</b>	Schweiz, Deutschland
<b>Fisch:</b>	Polen, Senegal und Thailand

Bei den Tagesmenüs kann es Abweichungen geben.

Diese werden deklariert

Alle vegetarischen Gerichte haben mit einem grünen Blatt markiert. 

# HAUSWEIN TESTAROSSA



## Testa Rossa IGT 2020 Vino Rosso di Umbria

75cl Fr. 49.--

50cl Fr. 35.--

10cl Fr. 7.--

Herkunft: Umbrien

Traubensorte: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Testa Rossa duftet intensiv nach Himbeeren, Sauerkirschen und Zwetschgen, ergänzt mit Vanille und feinen Veilchenaromen. Am Gaumen begeistert er mit viel Frucht, charakterlichen Vanillearomen, eingebundene Tanninen und einem lang anhaltenden Abgang. Die imponierende Fülle und edlen Aromen hat der Testa Rossa im Barrique bis zur Vollendung entwickelt.

# HAUSWEIN

## TOSONE



### **Tosone** **Nero d`Avola Sicilia DOC** **Invecchiato in Barrique**

75cl	Fr. 49.--
50cl	Fr. 35.--
10cl	Fr. 7.--

Herkunft: Sizilien, Italien

Traubensorte: Nero d` Avola

Ein fruchtiger, ausgewogener granatroter Wein mit einem sehr kräftigen, vielseitigen Bukett von Brombeeren, roten Johannisbeeren, etwas Feige, Vanille und Zimt. Im Gaumen zeigt er saftige Tannine und eine volle, weiche und harmonische Struktur, gekrönt von einem nachhaltigen Abgang.





# FLASCHENWEINE SPANIEN

## **Murviedro Reserva DOP Valencia**

75cl      2014      Fr. 49.--

Herkunft:              Bodegas Murviedro, Requena

Traubensorte:        Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Monastrell

Elegante Aromen kandierter Früchte, Aromen von Vanille und Kakao,  
ausgewogen, vollmundig und kräftig.



## **Casa Lo Alto Crianza DO Utiel-Requena**

75cl      2014      Fr. 49.--

Herkunft:              Utiel-Requena, Spanien

Traubensorte: Tempranillo, Cabernet Sauvignon

In der Nase würzige Komponenten, etwas Gewürznelken, Vanille, leichtes Holz.  
Rote Waldfrüchte, Pflaumen. Wuchtig im Antrunk, leichter Süßkomplex, warm und  
füllig.



# FLASCHENWEINE ITALIEN WEISS

## **Pinot Grigio Grave del Friuli DOC San Simone**

75cl      2022      Fr. 43.--

Herkunft:      Friuli

Traubensorte: Pinot Grigio

Trocken und rassig, harmonisch mit Anklang von grüner Nusschale und frischem Toast.



## **Roero Arneis DOCG Podere Moretti**

75cl      2022      Fr. 46.--

Herkunft:      Piemont

Traubensorte: Arneis

Zart und blumig, voller fruchtiger Anklänge von Apfel und reifer Birne.



# FLASCHENWEINE ITALIEN ROT

## Barolo DOCG Brezza

75cl      2019      Fr. 68.--

Herkunft:      Piemont

Traubensorte:      Nebbiolo

Der König des Piemonts wird aus der Nebbiolo Traube gewonnen. Kräftig und voluminös ist der Körper, mit zunehmendem Alter harmonisch und samtig.



## Amarone della Valpolicella Classico DOC Fabiano

75cl      2019      Fr. 77.--

Herkunft:      Veneto

Traubensorte:      Corvina, Molinara, Rondinella, Negrara, Dindarella

Der meistgepriesene Veroneser Wein ist so geschätzt, weil sich in ihm gewaltige Wucht mit fast burgunderhafter Milde paart



## Primitivo di Manduria DOC Il Duca

75cl      2022      Fr. 39.--

Herkunft:      Manduria

Traubensorte:      Primitivo

Sein feines, leicht würziges Bouquet und sein voller, harmonischer Körper machen diesen herrlichen Südtaliener zum ganz besonderen Trinkgenuss





## **Chianti Classico DOCG** **Le Filigare**

75cl      2021      Fr. 56.--

Herkunft:      Toscana

Traubensorte: Sangiovese, Canaiolo, Colorino

Ein Teil wird im grossen Eichenfass, ein Teil im Barrique ausgebaut. Ein eleganter, aromatischer Chianti, der schon in der Jugend sehr ausgeglichen ist.

## **Brunello di Montalcino DOCG** **Camigliano**

75cl      2017      Fr. 74.--

Herkunft:      Toscana

Traubensorte:      Brunello (Sangiovese Grasso)

Dunkles Rubin mit brillanten Reflexen; schöne Brombeernase; am Gaumen etwas herb, mit kantigem, aber solidem Tannin, schöner Länge, Noten roter Früchte im Finale.





# OFFENWEINE

		1dl	2dl	3dl	5dl
<b>WEISS</b>	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	
CHARDONNAY GRAVE DEL FRIULI DOC		4.50	9.00	13.50	22.50.--
FÉCHY AOC		4.80	9.60	14.00	24.00.--
EPESESSES		5.50	11.00	16.50	27.50.--
GESPRITZTER WEISSWEIN	6.50--				
CÜPLI PROSECCO	7.--				
<b>Rosé</b>					
OEIL DE PERDRIX		4.60	9.20	13.80	22.--
<b>Rot</b>					
MERLOT DEL PIAVE DOC		4.00	8.00	12.00	20.--
MONTEPULCIANO D' ABRUZZO DOC		4.40	8.80	13.20	22.--
CHIANTI DOCG					23.--
<b>Rote Flaschenweine 5dl</b>					
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC CAMI					37.--
NERO D'AVOLA BARONCELLI IGT SICILIA					25.—