



HERZLICH WILLKOMMEN



Testarossa
– ristorante pizzeria –

www.testarossa-baar.ch

Öffnungszeiten: Montag – Samstag 07:00 – 23:00
Öffnungszeiten Küche: Montag – Samstag 11:00 – 14:00 und 17:00 - 22:00

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

..



ZUM APÉRO

CÜPLI PROSECCO		1 dl	6.80
MARTINI WEISS, ROT, ROSÉ	(15,0 %)	4 cl	6.50
CAMPARI	(23.0 %)	4 cl	7.50
CAMPARI ORANGE		4 cl	8.50
CYNAR	(16.5 %)	4 cl	7.50
SANBITTER (ALKOHOLFREI)		1 dl	4.80
EPESESSES		1 dl	5.20
FÉCHY		1 dl	4.60
CHARDONNAY		1 dl	4.20
ROSÉ		1 dl	4.60
APEROL PROSECCO			9.00

MINESTRE - SUPPEN

1/2 Port.

1 Port.

ZUPPA POMODORO

Tomatencremesuppe 

7.50

TORTELLONI IN BRODO

Bouillon mit Tortelloni-Einlage

8.50

ZUPPA PAVESE

Bouillon mit Toast, Ei und Reibkäse 

8.50

INSALATE - SALATE

1/2 Port.

1 Port.

INSALATA VERDE

Grüner Salat 

8.00

INSALATA MISTA

Gemischter Salat 

9.50

INSALATA POMODORE E CIPOLLA

Tomatensalat mit Zwiebeln 

9.50

CESARSALAT

Eisbergsalat mit Speck, Käse und gerösteten Brotwürfeln

10.50

FORMENTINO MIMOSA

Nüsslisalat mit Ei 

9.50

RUCOLA CON FUNGHI E PARMIGIANO

Rucola mit frischen Pilzen und Reibkäse 

10.50

CAPRESE

Tomaten und Mozzarella 

12.50

15.50

SALATTELLER TESTAROSSA

Grosser gemischter Salat 

16.50

+ Speck

1.50

+ Champignons

1.00


ANTIPASTI - VORSPEISEN	1/2 Port.	1 Port.
ANTIPASTO MISTO DELLA CASA Vorspeise gemischt mit verschiedenem Fleisch	15.50	20.50
ANTIPASTO TESTAROSSA Grilliertes Gemüse (Auberginen, Zucchini, Peperoni) 	14.50	17.50
PROSCIUTTO DI PARMA Rohschinken mit Melone (saisonal erhältlich)	15.50	20.50
COCKTAIL DI GAMBERETTI Crevetten an Cocktailsauce		16.50
CARPACCIO ALLA PARMIGIANA CON CROSTINI Feingeschnittenes, rohes Rindfleisch	16.50	22.50
PIZZA BRUSCHETTE CON POMODORO E BASILICO Testarossa Art (Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Zwiebel, Knoblauch, scharfe Sauce) 		16.50
GAMBERONI ALIO E OLIO Crevetten mit Peperoncini, Knoblauch und Olivenöl		15.50

PASTA (Spaghetti oder Penne)	1/2 Port.	1 Port.
NAPOLETANA Tomatensauce, Basilikum 	13.00	16.00
AGLIO-OLIO PEPERONCINI Knoblauch, Peperoncini 	14.50	17.50
ALL ARRABBIATA Hausrezept (scharf) 	14.50	17.50
CARBONARA Rahmsauce, Speck und Ei	15.50	18.50
AL PESTO Pestosauce 	15.50	18.50
MATRICIANA mit Tomatensauce, Speck und Zwiebeln	15.50	19.50
BOLOGNESE Tomatensauce und Rindshackfleisch	15.50	19.50
AL FORNO Schinken, Pilze, Tomaten, Rahm mit Mozzarella überbacken	16.50	20.50
SALMONE & CREVETTEN Mit Rahmsauce, Lachs und Crevetten	16.50	21.50
BOSCAIOLA mit Rahmsauce und Steinpilzen 	16.50	20.50
TESTAROSSA mit Kalbfleisch, Tomatenrahmsauce, Peperoncini	17.50	22.00
MAGNUM mit Kräuter-Rahmsauce, Shrimps, Knoblauch, Olivenöl	19.50	26.50
ALLA CONTADINA Tomatensauce, Zucchini, Oliven und Auberginen 	15.50	19.50

PASTA SPEZIALITÄTEN TESTAROSSA

1/2 Port. 1 Port

GNOCCHI AL GORGONZOLA

Tomatenrahmsauce und Gorgonzola 

15.00 19.50

GNOCCHI TESTAROSSA

Rahmsauce, Pesto und Schinken

15.50 20.50

LASAGNE VERDI ALL EMILIANA

Grüne Lasagne überbacken (mit Fleischfüllung)

16.50 20.50

CANNELLONI

Cannelloni mit Mozzarella überbacken
(mit Fleischfüllung)

16.50 20.50

MISTO PASTA TEGAMINO

Lasagne, Cannelloni und Tortelloni überbacken
(mit Fleischfüllung)

16.50 20.50

TORTELLONI AURORA

Tortelloni (Fleischfüllung) mit Tomatenrahmsauce
und Basilikum

15.50 18.50

TORTELLONI ALLA PANNA

Tortelloni (Fleischfüllung) Rahmsauce


15.50 18.50

PANZEROTTI MIT STEINPILZEN

Sauce: Rahm, Pilze, Curry 

21.50

RAVIOLONI MIT BÜFFEL-RICOTTA UND SPINAT

Sauce: Butter und Salbei 

21.50

CAPPELLETTI MIT ROHSCHINKEN

Sauce: Mascarpone und Marsala

22.50

RISOTTO

AL PORCINI

Mit Steinpilzen 

20.50

ALLA PARMIGGIANA

Reibkäse 

18.50

SPECIALITA DI CARNE - FLEISCHSPEZIALITÄTEN

ALI DI POLLO	22.50
Pouletflügeli mit Tartarsauce und Pommes Frites	
POULET IM CHÖRBLI	22.50
mit Pommes frites und hausgemachter Curry-Sauce oder mit Kräuterrahmsauce	
SCHWEINESCHNITZEL	24.50
Schnitzel paniert, mit Pommes frites und Gemüse	
WIENER SCHNITZEL	31.50
Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse	
BOSCAIOLA STEAK	33.00
Schweinesteak mit Steinpilzen und Rahmsauce, Beilage nach Wahl	
KALBSGESCHNETZELTES ZÜRCHER ART	33.50
an Pilzrahmsauce, Beilage nach Wahl	
FEGATO ALLA VENEZIA	35.00
Kalbsleber nach Venezianischer Art, Beilage nach Wahl	
PICCATA MILANESE	36.50
Kalbspiccata nach Mailänder Art, Beilage nach Wahl	
FILETTO DI MANZO	40.50
Rindsfilet vom Grill (200g), Beilage nach Wahl	
FILETTO AL PEPE VERDE	44.50
Rindsfilet (200g) mit grünem Pfeffer, Marsala, Rahm und Petersilie Beilage nach Wahl	
FILETTO DI MANZO AI PORCINI	45.50
Rindsfilet mit Steinpilz, Beilage nach Wahl	
CORDON BLEU	
POULET CORDON BLEU	25.50
gefüllt mit Schinken und Käse, mit Pommes frites	
SCHWEINS CORDON BLEU	28.50
gefüllt mit Schinken und Käse, mit Pommes frites	
KALBS CORDON BLEU	33.50
gefüllt mit Schinken und Käse, mit Pommes frites	

PESCE – FISCH

FILETTI DI PERSICO MINIJOR

Eglifilet mit Mandeln, Butter und Zitronensauce, Beilage nach Wahl

31.50

FILETTI DI PERSICO AL FORNO

Eglifilet gebacken, mit Tartarsauce, Beilage nach Wahl

31.50

CONTORNI - BEILAGEN

TAGLIATELLE

Nudeln

PATATE FRITTE

Pommes frites

PATATE LESSE

Salzkartoffeln

RISO





Reis oder Risotto


VERDURE

Gemüse

PIZZA

Alle Pizzen sind belegt mit Tomaten, Mozzarella und Oregano.

MARGHERITA	14.50
ALLA DIAVOLA Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncino	15.50
FUNGHI Champignons 	16.00
NAPOLI Sardellen, Kapern	17.50
PROSCIUTTO Tomaten, Mozzarella, Schinken	17.50
VEGETARIANA frisches Tagesgemüse 	17.50
PROSCIUTTO FUNGHI Schinken, frische Pilze	18.00
CALABRESE Salami (scharf), Oliven	18.50
SICILIANA Schinken, Pilze, Eier	19.00
TONNO Thunfisch, Zwiebeln, Kapern	18.00
GORGONZOLA Gorgonzola 	18.00
HAWAII Schinken, Ananas	18.00
POLLO Pouletfleisch mariniert	18.00
HACK Rindshackfleisch und Peperoni	18.50
AL FORMAGGI verschiedene Käsesorten 	18.50

MARINARA Meeresfrüchte, Oregano	18.50
CAPRICCIOSA Hinterschinken, Artischocken, Champignons	18.50
CONTADINA Salami, Peperoni, Oliven	18.50
CARBONARA Speck, Zwiebeln	18.50
DONNA LUCIA Spinat, Spiegelei 	18.50
PADRONE Schinken, Gorgonzola	19.00
CALZONE gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilzen, Ei, Kräutern	20.00
RUCOLA E PROSCIUTTO Rucola, Schinken	19.00
MEDITERRANEA Cocktailcrevetten, Zwiebeln, Knoblauch	20.50
PORCINI Steinpilze, Zwiebeln, Knoblauch	19.50
PARMA Rohschinken	20.50
TESTAROSSA Kalbfleisch, Kräuter, Knoblauch	21.50
AMORE MIO Steinpilze, Gorgonzola, Rucola 	21.50
MAGNUM Crevetten, Knoblauch, Kräuterbutter	22.00
QUATTRO STAGIONI Ei, Schinken, Champignons, Artischocken, Peperoni, Oliven	22.50
SVIZZERA Salami, Schinken, Speck	24.50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE (FLASCHEN)

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

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)		4.20
ESPRESSO (Crème, Nature, Ristretto)		4.20
DOPPELTER ESPRESSO (Crème, Nature)		5.00
CAPPUCINO		4.90
LATTE MACCHIATO		5.10
CORRETTO GRAPPA		5.80
KAFFEE FERTIG		5.20
IRISH COFFEE		8.50
TEE NATURE, CITRO, CREME		3.90
TEE RUM (mit Alkohol)		6.00
APFELPUNSCH, ORANGENPUNSCH		4.20
OVOMALTINE, CHOCOLAT WARM ODER KALT	20 cl	4.50
MILCH UHT WARM ODER KALT	20 cl	2.60

BIER (OFFENAUSSCHANK)

CHF 3.70 / 20 cl CHF 4.40 / 30 cl CHF 5.80 / 50 cl

BAARER LAGER HELL, BAARER LAGER DUNKEL,
PANACHÉ

BIER FLASCHEN

BAARER LAGER HELL	58 cl	6.00
BAARER BÜGELSPEZ	50 cl	6.30
MÜNCHNER KINDL-WEISSBIER	50 cl	6.30
EICHHOF ALKOHOLFREI	33 cl	4.50
EICHHOF ALKOHOLFREI	50 cl	5.20
BAARER ALKOHOLFREI	33 cl	4.50
SUURE MOST TRÜEB	49 cl	5.80
SUURE MOST KLAR (ALKOHOLFREI)	49 cl	5.80

SPIRITUOSEN

BACARDI WEISS	37.5 %	4 cl	8.50
GIN	37.5 %	4 cl	8.50
PFLÜMLI	40.0 %	2 cl	6.50
KIRSCH	37.5 %	2 cl	6.50
WILLIAMS	37.5 %	2 cl	6.50

BRANDY & COGNAC

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

WHISKY

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

LIQUEUR & BITTER

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

GRAPPA

MOSCATO PAESANELLA	41.0 %	2 cl	8.50
CHARDONNAY PAESANELLA	41.0 %	2 cl	8.50
NARDINI RISERVA	50.0 %	2 cl	9.50
AMARONE PRINCIPE ALDOBRANDINI	42.0 %	2 cl	9.50
BRUNELLO PRINCIPE ALDOBRANDINI	42.0 %	2 cl	10.50
BAROLO PRINCIPE ALDOBRANDINI	42.0 %	2 cl	10.50

Wir beziehen unser Fleisch und unsere Fische aus:

Poulet: Schweiz, Brasilien und Ungarn

Rind: Schweiz und Uruguay

Kalb: Schweiz

Schwein: Schweiz

Schinken: Schweiz

Fisch: Senegal und Thailand

Bei den Tagesmenüs kann es Abweichungen geben.
Diese werden deklariert

Alle vegetarischen Gerichte haben mit einem grünen Blatt markiert. 