



MADRISAMIA

GENIESSE DEN MOMENT

Öffnungszeiten Wintersaison

15. Juni 2024 – 20. Oktober 2024
11:00 – 14:00 Uhr und 17:00 – 22.30 Uhr

Warme Küche
11:30 – 13:30 Uhr und 17:30 – 21:30 Uhr

Mittwoch & Donnerstag Ruhetag

Sommerferien / Herbstferien

vom 06. Juli 2024 – 18. August nur Mittwoch Ruhetag
1. Oktober – 20. Oktober nur Mittwoch Ruhetag

Unsere Vorspeisen / Our starters

Salat vom Buffet Salad from the buffet	11.50
Italienische Gemüsesuppe „Minestrone“  Italian vegetable soup „Minestrone“	13.50
Tomaten mit Büffel-Mozzarella „Caprese“  Sliced tomato with buffalo mozzarella “Caprese”	17.50
Bruschetta  Bred with tomatoes, olive oil and basil	10.50
Melone mit Rohschinken Melon and smoked ham	18.50
Bresaola-Carpaccio auf Rucola mit gehobeltem Parmesan Bresaola carpaccio on arugula with grated parmesan	22.50

Unsere Pasta & Risotto / Our pasta & risotto dishes

Spaghetti „aglio, olio e peperoncino“  Spaghetti with garlic, olive oil and pepperoncino	20.50
Spaghetti „Bolognese“ mit Rindfleisch – Tomatensauce Spaghetti „Bolognese“ with beef and tomato sauce	22.00
Spaghetti „Carbonara“ mit gebratenem Speck, Ei und Rahm Spaghetti „Carbonara“ with bacon, egg and cream	22.00
Tagliatelle “al salmone” mit Lachsstreifen Tagliatelle with salmon	30.50
Penne „alla arrabiata“ mit Chili  Penne with tomato sauce and pepperoncini	21.00
Lasagne „Bolognese“ mit Rindfleisch Bolognese lasagna with beef	22.50
Kartoffel-Gnocchi mit Pesto  Potatoe-Gnocchi with pesto	24.00
Steinpilz-Risotto  Porcini mushroom risotto	26.00

Risotto Madrisa-Mia (Scamorza, Speck, Safran, Parmesan)	28.00
Risotto with smoked cheese, bacon, saffron, parmesan	

Unsere Hauptspeisen / Our main dishes

Pouletbrust mit Kräuterbutter und Gemüse	28.50
Chicken breast with herb butter and vegetables	

Cordon bleu vom Schwein, Pommes-frites und Gemüse	33.50
Cordon bleu filled with cheese & ham, vegetables and french fries	

Kalbs Piccata "Milanese" mit Tomatenspaghetti	44.00
Veal piccata "milanese" with tomato spaghetti	

Fitnesssteller: mit Pouletbrust	27.50
Mixed salad: mit 2 Schweinsschnitzel	29.50
with chicken breast	
with pork posteak	

Für unsere kleinen Gäste / For the kids

Spaghetti natur 	6.00
Plain Spaghetti	

Spaghetti mit Tomatensauce 	7.50
Spaghetti with tomato sauce	

Spaghetti „Bolognese“ mit Rindfleisch – Tomatensauce	9.50
Spaghetti „Bolognese“ with beef and tomato sauce	

4 Stück Schweizer Chicken Nuggets mit Pommes-frites	14.50
--	--------------

Kinder Pizza Margherita tomatoes, mozzarella and basil 	7.50
--	-------------

Kinder Pizza Prosciutto tomatoes, mozzarella and ham	10.50
---	--------------

Kinder Pizza Salami tomatoes, mozzarella and salami	10.50
--	--------------

Zauberglacé mit Überraschung ice cream with a surprise	6.50
---	-------------

Pizza – Unsere Klassiker

Margherita	Tomaten, Mozzarella und Basilikum  Tomatoes, mozzarella	19.00
Prosciutto	Tomaten, Mozzarella und Schinken Tomatoes, mozzarella and ham	21.00
Prosciutto e Funghi	Tomaten, Mozzarella, Schinken und Pilze Tomatoes, mozzarella, ham and mushrooms	21.50
Hawaii	Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ananas Tomatoes, mozzarella, ham and pineapple	23.00
Salami	Tomaten, Mozzarella und Salami Tomatoes, mozzarella and salami	21.00
Salami piccante	Tomaten, Mozzarella und scharfe Salami Tomatoes, mozzarella and spicy salami	22.00
Tonno	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln Tomatoes, mozzarella, tuna and onions	23.50
Marinara	Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Petersilie und Knoblauch Tomatoes, mozzarella, anchovies, parsley and garlic	21.50
Quattro Formaggi	Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Bergkäse und Grana Padano  Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, mountain cheese and grana padano	25.00
Primavera	Tomaten, Mozzarella und Gemüse  Tomatoes, mozzarella and vegetables	24.00
Quattro Stagioni	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken und schwarze Oliven Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes and black olives	24.50
Rustico	Tomaten, Mozzarella, Peperoni, Zwiebeln und Rindfleisch Tomatoes, mozzarella, red pepper, onions and beef	28.00
Boscaiola	Tomaten, Mozzarella, Pilze, Bresaola, Ruccola, Gran Padano Tomatoes, mozzarella, mushrooms, bresaola, rucola, Gran Padano	29.50

Pizza – Bianco

Super-Mario	Mozzarella, Speck, Zwiebeln und Gorgonzola Mozzarella, bacon, onions and gorgonzola	22.50
--------------------	--	--------------

Pizza – Unsere Spezialitäten

Amatriciana	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Speck, Zwiebeln, Ei und Knoblauch Tomatoes, mozzarella, ham, bacon, onions, egg and garlic	28.00
Braccio di ferro	Tomaten, Mozzarella, Grana Padano, Gorgonzola, Bergkäse und Spinat Tomatoes, mozzarella, grana padano, gorgonzola, mountain cheese , and spinach	27.00
Madrisa-Mia	Tomaten, Mozzarella, Peperoni, Oliven, Kapern, Knoblauch und Zwiebeln Tomatoes, mozzarella, red pepper, olives, capers, garlic and onions	24.00 ✓
Calzone farcito	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken und Salami piccante Tomatoes, Mozzarella, ham, mushrooms, artichokes and spicy salami	25.00
Don Giovanni	Tomaten, Mozzarella, Spinat, Speck, Zwiebeln und Knoblauch Tomatoes, mozzarella, spinach, bacon, onions and garlic	26.00
Romana	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola und Zwiebeln Tomatoes, mozzarella, spicy salami, gorgonzola and onions	25.00
Gamberoni	Tomaten, Mozzarella, Riesengarnelen, Knoblauch und Cherrytomaten Tomatoes, mozzarella, prawns, garlic and cherry tomatoes	31.00
Affumicata al Trittico	Tomaten, Mozzarella, Scamorza, Speck, Schinken Tomatoes, mozzarella, smoked cheese, bacon and ham	27.50
Crudo e bufala	Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Büffelmozzarella und Rucola Tomatoes, mozzarella, smoked ham, buffalo mozzarella and rucola	30.00
Pesto e bufala	Tomaten, Mozzarella, Büffelmozzarella und Pesto Genovese Tomatoes, mozzarella, buffalo mozzarella and pesto genovese	26.00 ✓



Der frische Käsebruch des Scamorza wird mit 80 °C heißem Wasser überbrüht. Die heiße Masse wird unter Rühren zu einem weichen und formbaren Teig verarbeitet. Der Scamorza wird dabei zu seiner typischen Gestalt geformt und danach zum Abkühlen in ein kaltes Wasserbad und anschließend in eine Salzlake gelegt. Anschliessend wird der Scamorza einem Strick aufgehängt und getrocknet und allenfalls geräucht.

Extra Zutaten von CHF 1.00 bis CHF 5.00

Gerne bereiten wir Ihnen auch alle Pizzen kleiner zu (Fr 2.00 Reduktion)

We are also happy to serve smaller pizzas (Fr 2.00 reduction)

Alle Preise inkl. MwSt. in Schweizer Franken