



MADRISAMIA

GENIESSE DEN MOMENT

Öffnungszeiten Sommersaison

17. Juni – 22. Oktober 2023

11:00 – 14:00 Uhr und 17:00 – 22.30 Uhr




Warme Küche

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

Dienstag und Mittwoch Ruhetag

08. Juli – 20. August 2023 jeweils nur Mittwoch Ruhetag

Unsere Vorspeisen / Our starters

Salat vom Buffet Salad from the buffet	10.50
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
Roastbeef auf Rucola mit gehobeltem Parmesan und Tartarsauce Roastbeef on rucola with parmesan and tartar sauce	26.50
Melone mit Rohschinken Melon and smoked ham	17.50




Unsere Pasta & Risotto / Our pasta & risotto dishes

Spaghetti „aglio, olio e peperoncino“  Spaghetti with garlic, olive oil and peperoncino	20.50
Spaghetti „Bolognese“ Spaghetti „Bolognese“	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 peperoncini	21.00
Lasagne „Bolognese“ mit Rindfleisch Bolognese lasagna with beef	21.00
Kartoffel-Gnocchi mit Pesto  Potatoe-Gnocchi with pesto	24.00
Steinpilz-Risotto  Porcini mushroom risotto	26.00
Risotto Madrisa-Mia mit Scamorza, Speck, Safran, Parmesan Risotto with smoked cheese, bacon, saffron, parmesan	28.00




Unsere Hauptspeisen / Our main dishes

Pouletbrust mit Kräuterbutter und Gemüse Chicken breast with herb butter and vegetables	28.00
Cordon bleu vom Schwein, Pommes-frites und Gemüse Cordon bleu filled with cheese & ham, vegetables and french fries	33.50
Kalbs Piccata "Milanese" mit Tomatenspaghetti Veal piccata "milanese" with tomato spaghetti	44.00
Brasato di Manzo mit Kartoffelstock und Gemüse Brasato di Manzo with mashed potatoes and vegetables	39.50
Fitnesssteller: mit Pouletbrust with chicken breast	26.50
Mixed salad: mit Schweinssteak with pork posteak	28.50


Für unsere kleinen Gäste / For the kids

Spaghetti natur  Plain Spaghetti 2.50	6.00
Spaghetti mit Tomatensauce  Spaghetti with tomato sauce	7.50
Spaghetti „Bolognese“ Spaghetti „Bolognese“	9.50
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, Kapern und Zwiebeln Tomatoes, mozzarella, tuna, capers 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

Pizza – Bianco

Super-Mario	Mozzarella, Speck, Zwiebeln und Gorgonzola Mozzarella, bacon, onions and gorgonzola	22.50
Bianca	Mozzarella, Pilze, Spinat und Grana Padano  Tomatoes, mushrooms, spinach and grana padana	21.50

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)