

# La vita è bella

Herzlich Willkommen  
im Il Pomodoro  
Herisau







Wir freuen uns, Ihnen Bilder von dem Künstler

## Lothar Eugster

im Il Pomodoro zu präsentieren.

Weitere Bilder dürfen Sie in seiner Galerie

„Kunst am Hof“ in Appenzell besichtigen.

„Kunst am Hof“

Engelgasse 7

9050 Appenzell



# Antipasti

## Tartar di manzo

Rindstartar aromatisiert nach Wahl (mit Cognac oder Whiskey, mild oder scharf)	halbe Port.	22.50
garniert mit Salat, Kapern und Zwiebeln	ganze Port.	34.50

## Carpaccio di manzo

Carpaccio vom Rindsfilet auf Rucola und Parmesanspänen mit kaltgepresstem Olivenöl nappiert		22.50
<i>oder auf Wunsch mit Trüffelöl</i>		

## Gamberetti pili pili

Crevetten mit Knoblauch, Peperoncini, Tomatenwürfeln, Olivenöl serviert mit Knoblauchbruschette		17.50
--	--	-------

## Vitello tonnato

Zarte Kalbfleisch-Scheiben mit Thunfischsauce, Kapern und Zitronen	halbe Port.	22.50
	ganze Port.	34.50

## Fegato d'oca

Flambierte Gänseleber auf einem Panettone Toast umrundet von einem Rucola-Apfelsalat		23.50
---	--	-------

## Vongole

Venusmuscheln mit Weissweinsauce und Focacciabrot		17.50
---	--	-------

## Tartar di salmone

Lachstartar auf Gurkencarpaccio		18.50
---------------------------------	--	-------

## Bruschette di pomodoro

Geröstetes Brot mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln und Olivenöl		8.50
---	--	------

# Minestre

## **Zuppa di spinaci**

Spinatcrèmesuppe mit Speckchips 9.50

## **Zuppa di pomodoro**

Tomatencrèmesuppe "Il Pomodoro" serviert mit Tomatentarte 9.50

## **Zuppa di curry & cocos**

Curry-Cocoscrèmesuppe mit einer Black Tiger Crevette vom Grill 13.50

## **Zuppa della casa**

Tagessuppe 8.50

⇒ *Unser Tipp zur Vorspeise: **Focacciabrot** frisch zubereitet  
für 2 - 4 Personen*

## **Focaccia „Bolognese“**

mit Zwiebeln 12.50

## **Focaccia „Classica“**

mit Rosmarin 8.50

## **Focaccia „Toscana“**

mit Gemüsewürfeln und Trüffelöl 12.50

# Insalata

## **Insalata verde**

Knackiger Blattsalat der Saison an Hausdressing 8.50

## **Insalata mista**

Gemischter Salat der Saison an Hausdressing 9.50

## **Insalata "Il Pomodoro"**

Cherrytomatensalat an Kräutervinaigrette  
im Glas serviert mit Knoblauchbruschette 12.50

## **Insalata mista "Verona"**

Gemischter Salat mit Fischstreifen 14.50

## **Insalata mista con prosciutto di Parma**

Gemischter Salat mit Croûtons, Parmaschinken und Parmesanspänen 15.50

## **Insalata caprese**

Klassischer Tomaten-Mozzarella Salat mit frischem Basilikum 12.50

## **Insalata di rucola con parmigiano**

Rucolasalat mit Parmesanspänen, auserlesenem Olivenöl und Balsamico 12.50

## **Insalata con gamberetti**

Flambierte Black Tiger Crevetten serviert mit knackigem Marktsalat 16.50

## **Insalata di frutti di mare**

Meeresfrüchtesalat serviert mit Knoblauchbruschette 16.50

# Pasta

## **Lasagne classiche**

Mit Hackfleisch, Bechamelsauce, Tomatensauce und Parmesan gratiniert 22.50

## **Penne „Amatricana“**

Penne mit Speck, Zwiebeln und Tomatensauce 19.50

## **Penne „Boscaiola“**

Penne mit Waldpilzen und Speckstreifen an einer leichten Rahmsauce 22.50

## **Penne all`arrabiata**

Penne mit rassistiger Tomatensauce, Kräutern und Knoblauch 17.50

## **Penne „Il Pomodoro“**

Penne mit Streifen von getrockneten Tomaten, Rohschinken, Parmesanspänen und frischem Rucola garniert 23.50

## **Penne con pollo**

Penne mit Pouletwürfeln, Zucchetti, Cherrytomaten und Mozzarellawürfeln 23.50

## **Gnocchi al gorgonzola**

Kartoffel-Gnocchi mit feiner Gorgonzola-Rahmsauce 18.50

## **Gnocchi „Vesuvio“**

mit Chilischoten, Rindsfiletwürfeln und Champignons 27.50

## **Spaghetti all`aglio e olio**

Spaghetti mit Peperoncini, Knoblauch und Olivenöl 16.50

## **Spaghetti carbonara**

Spaghetti an Rahmsauce und Schinkenstreifen 18.50

## **Spaghetti bolognese**

Spaghetti mit Rindshackfleisch-Tomatensauce 18.50

## **Spaghetti con vongole**

Spaghetti mit Venusmuscheln und Weissweinsauce 22.50

## **Tagliatelle al salmone**

Bandnudeln mit Rauchlachssauce 22.50

## **Tagliatelle ai frutti di mare**

Nudeln mit sautierten Meeresfrüchten 21.50

## **Tagliatelle al basilico**

Basilikumtagliatelle mit Cherrytomaten, Rucola und Parmesanspänen 19.50

# Risotto vegetariano

## **Risotto vegetariano**

Klassisches Risotto mit Saisongemüse 19.50

## **Risotto ai funghi**

Klassisches Risotto mit Waldpilzen der Saison 23.50

## **Risotto di prosecco**

Cremiger Prosecco-Risotto 24.50

## **Risotto di vino rosso**

Rotwein Risotto garniert mit Parmesanspänen und frischem Basilikum 23.50

## **Risotto con spinaci**

Gefüllte Aubergine mit Spinatrisotto und Acetojus 22.50

# Risotto con pesce o carne

## **Risotto marinara**

Risotto mit sautierten Meeresfrüchten  
mit frischen Kräutern garniert 23.50

## **Risotto „Toscana“**

Proseccorisotto mit Rindsfiletwürfeln und Steinpilzen 29.50

## **Risotto „Venezia“**

Gefüllte Zucchettischiffli  
mit Risotto an Basilikumpesto und Pouletstreifen 24.50

# Pesce

## **Trota alla griglia**

Forellenfilet vom Grill mit mediterraner Polenta

29.50

## **Gamberoni alla griglia con riso nero**

Black Tiger Crevetten vom Grill auf schwarzem Reis und Safranbutter

39.50

## **Filetto di lucioperca**

Grilliertes Zanderfilet auf Spinatbeet  
serviert mit Reis und Champagnerschaum

38.50

## **Filetto di pesce persico**

Rotbarschfilet auf Kefen mit Wasabikartoffelstock

33.50

# Carne

## **Piccata milanese**

Kalbsplätzli im Ei-Käsemantel mit Spaghetti an Tomatensauce 32.50

## **Saltimbocca alla romana**

Kalbsschnitzel mit Parmaschinken, Salbei und cremigem Safranrisotto 34.50

## **Filetto di manzo**

Rindsfilet auf jungem Blattspinat an Amaronejus 46.50  
*mit Beilage nach Wahl: Risotto, Tagliatelle, Pommes frites, Polenta*

## **Cotoletta di agnello**

Lammracks am Stück gebraten mit Rosmarinkruste dazu Gemüse 44.50  
*mit Beilage nach Wahl: Risotto, Tagliatelle, Pommes frites, Polenta*

## **Osso bucco**

Kalbshaxe mit mediterranen Gemüsewürfeln und Polenta 29.50

## **Bistecca di maiale con gorgonzola**

Schweinsrückensteak mit Gorgonzolasauce und mediterranem Gemüse 31.50  
*mit Beilage nach Wahl: Risotto, Tagliatelle, Pommes frites, Polenta*

### *Beliebte Klassiker der Schweizer Küche*

## **Fleischspiess (Rind-/Schwein-/Poulet)**

mit Kräuterbutter und Pommes frites 32.50

## **Kalbsleberli**

Kalbsleberli klassisch zubereitet, serviert mit feinem Butterrösti 34.50

## **Cordon Bleu**

Kalbs Cordon Bleu gefüllt mit Mostbröckli und Appenzeller Käse  
serviert mit Pommes frites und Gemüse 39.50

## **Pouletcurry**

mit Reis und frischen Früchten garniert 24.50

## **Schweinsgeschnetzeltes**

mit Appenzellersauce und Speckrösti 25.50

# Pizze

NEU - VEGAN GENIESSEN

VEGANE PIZZA VERFÜGBAR

SIEHE  MARKIERUNG

Vegane Alternative zu Mozzarella ohne Milchbestandteile, basierend auf den No-Muh-Spezialitäten vom Hersteller „Vegusto“ in 9315 Neukirch.  
Mehr Info: [www.vegusto.ch](http://www.vegusto.ch)



## Margherita classica

mit Tomatensauce, Mozzarella und Oregano

16.50

## Napoli

mit Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen und Kapern und Oliven

18.-

## Prosciutto

mit Tomatensauce, Mozzarella und Vorderschinken

18.50

## Prosciutto & funghi

mit Tomatensauce, Mozzarella und Vorderschinken, Champignons

19.50

## Hawaii

mit Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken und Ananas

18.80

## Fiorentina

mit Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Speck und Knoblauch

18.50

## Tonno e cipolla

mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Kapern und Zwiebelringen

19.-

## Quattro formaggi

mit Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan- und Appenzeller Käse

20.50



## Vegetariana

mit Tomatensauce, Mozzarella und verschiedenen Gemüse

19.50

## Diavola

mit Tomatensauce, Mozzarella, scharfer Salami, Champignons und Oliven

20.-

## Quattro stagioni

mit Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Artischocken und eingelegte Peperoni

20.50

## Gorgonzola

mit Tomatensauce, Mozzarella und Gorgonzolakäse

18.50

## Rustica

mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Vorderschinken und gekochtem Ei

21.-

## Calzone

mit Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Ei und Champignons

20.50

# Pizze speciali

NEU - VEGAN GENIESSEN

VEGANE PIZZA VERFÜGBAR

SIEHE  MARKIERUNG

Vegane Alternative zu Mozzarella ohne Milchbestandteile,  
basierend auf den No-Muh-Spezialitäten  
vom Hersteller „Vegusto“ in 9315 Neukirch.  
Mehr Info: [www.vegusto.ch](http://www.vegusto.ch)

	<b>Desiderio</b> mit oder ohne Tomatensauce, mit oder ohne Mozzarella mit 4 verschiedenen Beilagen Ihrer Wahl!	ab 18.-
	<b>Verdi</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Spinat und (Ei)	18.50
	<b>Pescatora</b> mit Tomatensauce, Mozzarella und Meeresfrüchten	20.50
	<b>Salmone</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Rauchlachsstreifen, Zwiebeln und Broccoli	22.-
	<b>Patrone</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Kalbsgeschnetzeltem, Champignons, dazu Peperoncini und Knoblauch	24.-
	<b>Rucola</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Cherry-Tomaten und (Parmesanspänen)	21.-
	<b>Passione del gusto</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Mascarpone und Parmaschinken	23.-
	<b>Bolognese</b> mit Mozzarella, Tomatenbolognesesauce und einem Spiegelei	19.-
	<b>Don Peppe</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Kalbfleischstreifen, Speckwürfeln, frischen Champignons, frische Peperoni, Zwiebelringen und Knoblauch	24.50
	<b>Appenzell</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Appenzeller Käse und Mostbröckli	25.50
	<b>Speciale</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Black Tiger Crevetten, Knoblauch, dazu Basilikum und Zitronenscheiben	26.-
	<b>Funghi porcini</b> mit Tomatensauce, Mozzarella und Steinpilzen	23.50
	<b>Golosa</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola und scharfer Salami	23.50

### **Miss Italia**

mit Büffel-Mozzarella, Cherry-Tomaten, Rucola, Parmaschinken  
Parmesanspänen und feinstem Trüffelöl verfeinert 25.50

### **Butta Fuoco**

mit Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Peperoncini und Knoblauch 21.-



### **Mamma mia**

mit Tomatensauce, Mozzarella, Broccoli, Spinat, Champignons,  
Zwiebeln und Koblauch 22.-

### **Mona Lisa**

mit Tomatensauce, Mozzarella, Pouletfleisch, Ananas und Olivenöl 23.-

### **Pizza XS**

Für den kleinen Hunger, kleine Pizza - 3.-

### **Pizza to go**

Jede Pizza zum Mitnehmen - 4.-

### **Pizza XS to go**

Jede kleine Pizza zum Mitnehmen - 6.-

*Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8% MwSt.*

*Herkunftsdeklaration:*

*Geflügel; Schweiz und Ungarn*

*Schweinefleisch; Schweiz und Italien*

*Rindfleisch; Uruguay*

*Kalbfleisch; Schweiz*

*Gänseleber; Frankreich*

*Frische Fische; je nach Art; Neuseeland, Nordsee, Ostsee*

*Crevetten; Thailand, Vietnam*



Ristorante Il Pomodoro  
Bahnhofstrasse 17  
9100 Herisau  
Tel. 071 351 13 33  
[www.ilpomodoro.ch](http://www.ilpomodoro.ch)