

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)

garniert mit Salat, Kapern und Zwiebeln

halbe Port. 22.50

ganze Port. 34.50

Carpaccio di manzo

Carpaccio vom Rindsfilet auf Rucola und Parmesanspänen

mit kaltgepresstem Olivenöl nappiert

oder auf Wunsch mit Trüffelöl

22.50

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

Flammierte 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



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

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