

RESTAURANT COMMERCIO RÖMERTURM
HAUPTSTRASSE 58 · 5200 BRUGG
+41 56 441 14 96
RESERVIERUNG@COMMERCIO-BRUGG.CH



WIR WÜNSCHEN IHNEN
GENUSSVOLLE MOMENTE
UND EINE SCHÖNE ZEIT
BEI UNS

VORSPEISEN

BRUSCHETTA

MIT FRISCHEN TOMATEN, BASILIKUM, KNOBLAUCH
UND OLIVENÖL AUF OFENFRISCHEM HAUSBROT.

11.50

BURRATA

MIT ROHSCHINKEN & PESTO

CREMIGE BURRATA MIT FEINEM ROHSCHINKEN
UND AROMATISCHEM PESTO.

24.50

RINDSCARPACCIO

FEINES RINDSCARPACCIO MIT RUCOLA, KAPERN, PINIENKERNE,
GRANA PADANO-SPLITTER UND FRISCHEM CITRONETTE.

27.00

ALPEN-SALAT

FRISCHER SALAT MIT SPECK, ROTEN ZWIEBELN,
BROT-CROUTONS, GRANA PADANO-SPLITTER UND RADICCHIO.

14.00

GEMISCHTER SALAT

BUNTE SALATMISCHUNG MIT KAROTTEN,
RANDEN, MAIS, GURKEN UND CHERRYTOMATEN.

13.50

GRÜNER SALAT

FRISCHER BLATTSALAT, SCHLICHT UND KLASSISCH.

9.50

CREVETTES AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

VERFEINERT MIT CHERRYTOMATEN UND PETERSILIENPESTO.

25.50

AUBERGINEN-PARMIGIANA

GESCHICHTETE AUBERGINEN MIT MOZZARELLA
UND TOMATENSauce, VERFEINERT MIT BURRATA-CREME.

21.50

SUPPEN

TOMATENSUPPE

9.50

MINISTRONE

11.50

CAPPELLETTI IN BRODO

GEFÜLLTE TEIGTASCHEN MIT FLEISCH IN BOUILLON.

13.50

PASTA

SPAGHETTI CARBONARA
NACH KLASSISCHER ART, OHNE RAHM,
MIT KNUSPRIGEM SPECK.

25.50

SPAGHETTI AGLIO E OLIO
MIT KNOBLAUCH UND OLIVENÖL,
VERFEINERT MIT SBRICOLATA (BROT-CRUMBLE)
UND BURRATA-CREME.

23.50

HIRTEN-MAKKARONI
MIT PROSCIUTTO, SPECK, HACKFLEISCH,
EIERSCHWÄMMLI, ERBSEN
UND TOMATEN-RAHMSAUCE

26.50

GARGANELLI ALLA ROMAGNOLA
FRISCHE PASTA MIT SALSICCIA, CHERRYTOMATEN
UND AROMATISCHEM PETERSILIENPESTO.

27.00

TAGLIATELLE BOSCO
FRISCHE PASTA
MIT KALBSGESCHNETZELTEM, STEINPILZEN
UND PINIENKERNEN AN TRÜFFELCREME

28.50

GEFÜLLTE TEIGWAREN

GRANTORTELLONE BI-COLORE 28.50

ZWEIFARBIGE PASTA AUS SPINAT- UND EIER-TEIG
MIT RICOTTA - UND SPINATFÜLLUNG,
SERVIERT AN BUTTER-SALBEI-CREME-SAUCE.

PANZEROTTI MIT STEINPILZ 26.50

GEFÜLLTE TEIGWAREN MIT STEINPILZEN,
SERVIERT AN TRÜFFEL-RAHMSAUCE.

GNOCCHI RIPIENI
MIT TOMATEN & MOZZARELLA 36.50

GEFÜLLTE GNOCCHI MIT MOZZARELLA, VERFEINERT MIT
EIERSCHWÄMMLI, STEINPILZEN UND RINDSFILETSTREIFEN,
SERVIERT AN SAFRAN-RAHMSAUCE UND PETERSILIENPESTO.

LASAGNE ALLA BOLOGNESE 28.50

HAUSGEMACHTE LASAGNE MIT RAGÙ,
BÉCHAMELSAUCE UND PARMESAN.

OFEN-CANNELLONI 26.50

GEFÜLLT MIT RICOTTA UND SPINAT,
IM OFEN GRATINIERT.

RISOTTO

RANDENRISOTTO 23.50

CREMIGES RISOTTO MIT RANDEN,
PHILADELPHIA UND GERÖSTETEN MANDELN.

RISOTTO MIT SALSICCIA 28.00

CREMIGES RISOTTO MIT ITALIENISCHER SALSICCIA,
GORGONZOLA-CREME UND WALNÜSSEN.

GRÖSTL MIT SPECK & SPIEGELEI

TIROLER KARTOFFELPFANNE
MIT KNUSPRIG GEBRATENEN KARTOFFELN
UND SPECK, SERVIERT MIT ZWEI SPIEGELEIERN.

28.50

SPINATSPÄTZLE

ZARTE SPINATSPÄTZLE
IN CREMIGER RAHMSAUCE
MIT FEINEM PROSCIUTTO.

26.50

KNÖDELTRIS

EIN SÜDTIROLER KLASSIKER
MIT SPECK-, SPINAT- UND KÄSEKNÖDELN,
SERVIERT AUF KRAUTSALAT MIT KÜMMEL
UND BRAUNER SALBEIBUTTER.

35.50



ZUBEREITUNGSZEIT:
20-25 MINUTEN

JE NACH
VERFÜGBARKEIT –
UNSER SERVICE
INFORMIERT SIE GERNE

FLEISCHGERICHTE

TAGLIATA DI ENTRECÔTE

38.50

TRANCHIERTES ENTRECÔTE MIT RUCOLA, CHERRYTOMATEN
UND GRANA PADANO-SPLITTER. SERVIERT OHNE BEILAGE.

TAGLIATA DI POLLO

34.50

TRANCHIERTE POULETBRUST MIT EIERSCHWÄMMLI
UND STEINPILZEN AN RAHMSAUCE, SERVIERT MIT NUDELN.

OSSOBUCO ALLA MILANESE

42.50

TRADITIONELL GESCHMORTES KALBSHAXENSTÜCK,
SERVIERT MIT SAFRANRISOTTO.

RINDSMEDAILLON VOM GRILL (220 G)

47.50

SERVIERT MIT BRATKARTOFFELN, GRILLGEMÜSE
UND KRÄUTERBUTTER, VERFEINERT MIT GERÖSTETEN MANDELN.

CORDON BLEU VELTLINER ART

46.50

GEFÜLLT MIT TALEGGIO-KÄSE UND BRESAOLA,
SERVIERT MIT POMMES FRITES UND GEMÜSE.

SCALOPPINE DI VITELLO

43.50

KALBSSCHNITZEL AN CHAMPIGNON-RAHMSAUCE
MIT TRÜFFELCREME, SERVIERT MIT PARMESANRISOTTO.

WIENERSCHNITZEL

45.50

NACH WIENER ART (KALB)
SERVIERT MIT POMMES FRITES UND PREISELBEEREN.

RINDSFILET (250 G)

48.50

ZARTES RINDSFILET, SERVIERT MIT CREMIGEM
KARTOFFELSTOCK UND KRÄFTIGER BRATENSAUCE.

RINDSENTRECÔTE À LA PARISIENNE

42.50

RINDSENTRECÔTE MIT AROMATISCHER CAFÉ-DE-PARIS-BUTTER,
DAZU KNUSPRIGE POMMES FRITES.

BEILAGEN

POMMES

9.50

GEMÜSE

8.50

PARMESANRISOTTO

8.00

SAFRANRISOTTO

9.50

OFENKARTOFFEL

8.50

BUTTERNUDELN

9.00

FISCHGERICHTE

TAGLIATELLE AL SALMONE

FRISCHE PASTA MIT LACHSFILET
UND CREMIGER TOMATEN-RAHMSAUCE.

26.50

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE
CREMIGES RISOTTO MIT MEERESFRÜCHTEN
UND TOMATENSAUCE.

25.50

LACHSFILET ALLA MEDITERRANEA
MIT TAGGIASCA-OLIVEN, CHERRYTOMATEN
UND BASILIKUM, SERVIERT MIT NUDELN ALS BEILAGE.

35.00

MINI-GENUSS

FÜR KINDER BIS 12 JAHRE

PIZZA MICKEY MOUSE
MIT TOMATEN UND MOZZARELLA

12.00

GARGANELLI (KURZE PASTA)
MIT BUTTER ODER GRANA PADANO

10.50

SCHNIPPO

18.00

KLASSISCHE PIZZA

KLEINE PORTIONEN: 3.00 CHF GÜNSTIGER
GLUTENFREIE PIZZA: +4.00 CHF ZUSCHLAG

MARGHERITA 19.00

MIT TOMATEN, MOZZARELLA
UND FRISCHEM BASILIKUM.

THUNFISCH & ZWIEBELN 23.50

MIT TOMATEN, MOZZARELLA,
THUNFISCH UND ZWIEBELN.

PROSCIUTTO FUNGHI 24.00

MIT TOMATEN, MOZZARELLA,
PROSCIUTTO UND CHAMPIGNONS.

CAPRICCIOSA 24.50

MIT TOMATEN, MOZZARELLA,
PROSCIUTTO, CHAMPIGNONS UND ARTISCHOCKEN.

VIER KÄSE 24.50

MIT TOMATEN, MOZZARELLA
UND VIER VERSCHIEDENEN KÄSESORTEN.

TEUFELSART 26.50

MIT TOMATEN, MOZZARELLA,
SALAMI, PEPERONATA UND PFEFFERONI.

MEERESFRÜCHTE 27.50

MIT TOMATEN, MOZZARELLA
UND MEERESFRÜCHTEN.

NAPOLI 25.00

MIT TOMATEN, MOZZARELLA,
KAPERN, SARDELLEN UND OLIVEN.

HAWAII 24.00

MIT TOMATEN, MOZZARELLA,
PROSCIUTTO UND ANANAS.

PIZZA SELEZIONE

COMMERCIO

MIT MOZZARELLA, TRÜFFELCREME, PINIENKERNEN,
STEINPILZEN, SPECK, ZWIEBELN UND GRANA PADANO.

32.00

PHILADELPHIA

MIT TOMATEN, MOZZARELLA, GETROCKNETEN TOMATEN,
PHILADELPHIA-FRISCHKÄSE UND SPINAT.

26.00

FIT4FUN

**MIT TOMATEN, MOZZARELLA, PESTO,
CHERRYTOMATEN UND EIERSCHWÄMMLI.**

26.00

BUFALA

MIT TOMATEN, MOZZARELLA,
BÜFFELMOZZARELLA, BASILIKUM UND PESTO.

27.50

TRICOLORE

MIT TOMATEN, MOZZARELLA, BASILIKUM,
BÜFFELMOZZARELLA, SALAMI UND GETROCKNETEN TOMATEN.

29.00

BURRATA

MIT TOMATEN, MOZZARELLA, BURRATA, ROHSCHINKEN,
CHERRYTOMATEN, BASILIKUM UND RUCOLA.

30.00

LIGHT (WEISSE PIZZA)

MIT PESTO, FRISCHKÄSE UND RUCOLA.

24.00

CALZONE PESTO

GEFÜLLT MIT PESTO, MOZZARELLA,
PHILADELPHIA UND GETROCKNETEN TOMATEN.

26.00

CALZONE CLASSICO

GEFÜLLT MIT TOMATEN, MOZZARELLA,
PROSCIUTTO UND CHAMPIGNONS.

27.00

FILONCINO BRIE

GEROLLTE PIZZA MIT TOMATEN, MOZZARELLA UND BRIE.

24.50

FILONCINO TONNO

GEROLLTE PIZZA MIT TOMATEN, MOZZARELLA UND THUNFISCH.

25.50

Pizza



ÜBER DEN Alpen



KRONPLATZ 25.00

MIT TOMATEN, MOZZARELLA, SALAMI UND BRIE.

MERANER 26.50

MIT TOMATEN, MOZZARELLA,
EI, GETROCKNETEN TOMATEN UND SPINAT.

DOLOMITEN 28.50

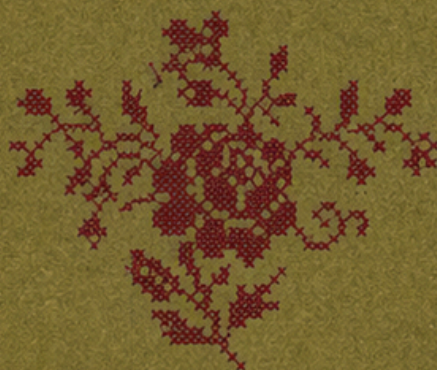
MIT TOMATEN, MOZZARELLA, SALSICCIA,
GORGONZOLA, EIER SCHWÄMMLI UND ZWIEBELN.

BAUERNBURSCHE „SEPPL“ 26.50

MIT TOMATEN, MOZZARELLA, SPECK, EI UND ZWIEBELN.

JÄGER 28.50

MIT TOMATEN, MOZZARELLA,
SPECK, ZWIEBELN UND KAMINWURZE
(GERÄUCHERTE, LUFTGETROCKNETE SÜDTIROLER ROHWURST).





WARMER
APFELSTRUDEL

SERVIERT MIT
VANILLESAUCE

12.00



TIRAMISÙ
DELLA CASA

12.00

*Dessert
Stories*



KAISERSCHMARREN

SERVIERT MIT
PREISELBEEREN
UND VANILLESAUCE

15.50



HEISSE LIEBE

VANILLEGLACE
MIT HEISSEN BEEREN

10.50

AFFOGATO

VANILLEGLACE MIT
HEISSEM ESPRESSO

8.50



COCKTAILS

APEROL SPRITZ

13.00

APEROL · PROSECCO · SODA · ORANGE

DER KLASSIKER – SPRITZIG, LEICHT BITTER UND VOLLER SONNE.

CAMPARI SPRITZ

13.00

CAMPARI · PROSECCO · SODA · ORANGE

ETWAS KRÄFTIGER, MIT ECHTER ITALIENISCHER SEELE.

HUGO

13.00

HOLUNDERBLÜTENSIRUP · PROSECCO · SODA · MINZE · LIMETTE

FRISCH, DUFTEND UND GESELLIG.

LIMONCELLO ROSMARINO

13.00

LIMONCELLO · PROSECCO · SODA · ROSMARIN · ORANGE

ZITRONIG UND KRÄUTERIG.

MONTENEGRO SPRITZ

14.00

AMARO MONTENEGRO · PROSECCO · SODA · ORANGE

SAMTIG UND AROMATISCH – DIE ELEGANTE ALTERNATIVE ZUM APEROL.

BLUEBERRY SMASH

15.50

GIN · ZITRONENSAFT · ZUCKERSIRUP · BLAUBEEREN

FRUCHTIG UND LEICHT HERB.

HIMBEER MULE

15.00

WODKA · HIMBEERSIRUP · LIMETTENSAFT · GINGER ALE

SÜSS, SPRITZIG UND BELEBEND.

JÄGER GINGER

14.50

JÄGERMEISTER · PROSECCO · LIMETTENSAFT · GINGER ALE · MINZE

KRÄUTERIG, WÜRZIG UND FRISCH – INSPIRIERT VON DEN ALPEN.

AMARETTO SOUR

14.00

AMARETTO · ZITRONENSAFT · ZUCKERSIRUP ·

CREMIG, HARMONISCH UND LEICHT BITTER.



MOCKTAILS

SANBITTER & HOLUNDER – SÜDTIROLER SPRITZ

8.50

SANBITTER · HOLUNDERBLÜTENSIRUP · SODA · MINZE · ZITRONE
LEUCHTEND ROT, SPRITZIG – GANZ OHNE ALKOHOL.

HOLUNDER GARTEN

6.50

HOLUNDERBLÜTENSIRUP · LIMETTE · SODA · MINZE
KLAR, BLUMIG, ERFRISCHEND.

HIMBEERTRAUM

6.50

HIMBEERSIRUP · ZITRONENSAFT · SODA · MINZE
SÜSS UND SPRITZIG.

HAUSGEMACHTER EISTEE

8.50

HIBISCUS TEE · HONIG · ZUCKERSIRUP · ZITRONE · MINZE
HAUSGEMACHT, FRISCH UND BELEBEND.



MINERAL-FLASCHE

SAN PELLEGRINO 50CL	6.00
PANNA 50CL	6.00
LITER SAN PELLEGRINO	11.00
LITER PANNA	11.00
COCACOLA 33CL	5.20
COCACOLA ZERO 33CL	5.20
FANTA 33CL	5.20
SPRITE 33CL	5.20
GINGER ALE 20CL	5.20
RIVELLA ROT / BLAU 33CL	5.20
SCHWEPES TONIC	5.20
SCHWEPES BITTER LEMON	5.20
CHINOTTO	5.90
CRODINO	5.20
SANBITTER	5.20
GAZZOSA	5.90
ZITRONE, ORANGE, BLUTORANGE	

MINERAL-OFFEN

EISTEE 0.3	4.80
EISTEE 0.5	6.00
COCACOLA 0.3	4.80
COCACOLA 0.5	6.00
APFELSCHORLE 0.3	4.80
APFELSCHORLE 0.5	6.00

WARME GETRÄNKE

ESPRESSO	4.80
CAFÉ CREME	4.80
ESPRESSO DOPPIO	6.20
CORETTO GRAPPA	8.00
LATTE MACCHIATO	6.50
CAPPUCCINO	6.00
ICED COFFEE	7.50
KAFFEE MELANGE	6.00
DIVERSE TEESORTEN	5.00
SCHOKOLADE WARM / KALT	5.50

APERITIVI

APEROL SPRITZ	13.00
HUGO	13.00
PROSECCO	8.50
GESPRITZTER WEISSWEIN	9.00
CAMPARI ORANGE	9.50
CYNAR ORANGE	9.50
MARTINI BIANCO / ROSSO	8.50
BACARDI	8.50
VODKA	8.00
WHISKY BALLANTINE'S	8.00
WHISKY JACK DANIEL'S	8.00
WHISKY CHIVAS 12	10.00
WHISKY COLA	10.00
GIN TONIC	10.00
GIN HENDRICK'S	8.00
DRY GIN CURTAIN'S	8.00

BIER

MORETTI 300ML	5.20
MORETTI 500ML	7.20
HALDENGUT 300ML	5.20
HALDENGUT 500ML	7.20
ERDINGER FLASCHE	7.20
MORETTI ALKOHOLFREI	6.00

DIGESTIVI

AMARO RAMAZOTTI	8.50
AMARO AVERNA	8.50
AMARO MONTENEGRO	8.50
SAMBUCA	7.00
VECCHIA ROMAGNA	7.00
DISARONNO	7.00
CYNAR	7.00
JÄGERMEISTER	8.50
BAILEYS	7.50