

HERZLICH WILLKOMMEN IM

*Ristorante Pizzeria*



**OLDTIMER**

Seit 2003 führen Nicola und Marisella das Ristorante Oldtimer in Chur.

In unserem Restaurant und beim Pizza-Kurier Service ist höchste Qualität zu angemessenen Preisen ebenso selbstverständlich wie ein gemütliches Ambiente und ein freundlicher und aufmerksamer Service.

Auf drei Dinge legen wir besonderen Wert:  
Auf die Zutaten, die Zubereitung und den Service.  
Wir verwenden nur Spitzenware, die stets frisch geliefert und zu typisch italienischen Gerichten verarbeitet werden.

Geniessen Sie die grösste Pizza der Ostschweiz!

Das Oldtimer-Team wünscht Ihnen einen guten Appetit.





## ZUPPE / SUPPEN

Brodo all uova <i>Bouillon mit Ei</i>	7.50
Zuppa al pomodoro <i>Tomatencrèmesuppe mit Rahmhäubchen</i>	8.50



## INSALATE / SALATE

	Klein / Gross
Insalata verde <i>Bunt gemischter Blattsalat</i>	8.00
Insalata mista <i>Gemischter Salat je nach Saison</i>	9.00
Caprese <i>Tomaten- und Mozzarellascheiben serviert an Balsamicodressing</i>	12.50 / 14.50
Insalata Oldtimer <i>Blattsalat mit Thon, Mayonnaise und Zwiebeln</i>	15.50
Rucola con parmigiano <i>Rucola mit gehobeltem Parmesan</i>	12.50
Nüssli- / Feldsalat <i>Serviert mit gebratenen Speckwürfeln, Brotcroustons und, gekochtem Ei</i>	14.50
Insalata della capa / Chefin Salat <i>Variation von Blattsalaten, gebratenen Pouletbruststreifen und sautierten Champignons</i>	19.00 / 21.00
Insalata con uova <i>Gemischter Salatteller mit gekochtem Ei</i>	18.00



## ANTIPASTI / VORSPEISEN

---

<b>Bruschette al tonno – 2 Stk.</b> <i>Bruschetta mit Thon und Oliven</i>	10.50
<b>Bruschette al pomodoro – 2 Stk.</b> <i>Bruschetta mit Tomaten, Oliven und Knoblauch</i>	9.00
<b>Cocktail di gamberetti</b> <i>Crevetten an Cocktailsauce</i>	17.50
<b>Carpaccio di manzo</b> <i>Hauchdünn geschnittenes Rindsfilet mit Parmesanhobel, mariniert mit Zitronensaft und Olivenöl, dazu Toastbrot und Butter</i>	26.50
<b>Vitello tonnato</b> <i>Hauchdünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Mayonnaise und Kapern</i>	27.00

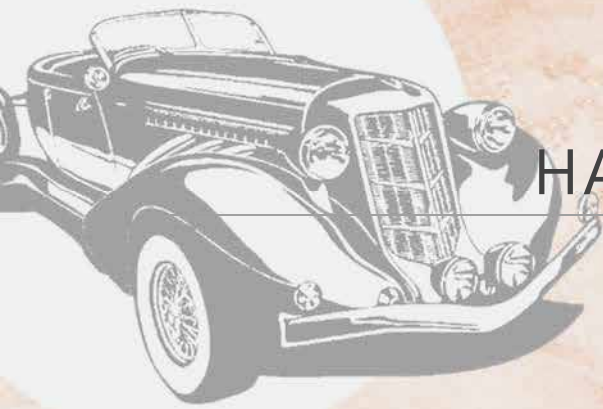




## PASTA

	Klein / Gross
<b>Penne napolì</b> <i>Feine hausgemachte Tomatensauce</i>	16.50 / 18.50
<b>Penne al tonno</b> <i>Feine Tomatensauce mit Thon und Oliven</i>	18.50 / 20.50
<b>Penne al gorgonzola</b> <i>Sämige Gorgonzola-Rahmsauce</i>	17.50 / 20.00
<b>Penne alla zingara</b> <i>Rahmsauce verfeinert mit Erbsen, Speck- und Schinkenstreifen</i>	18.50 / 22.00
<b>Spaghetti napolì</b> <i>Feine hausgemachte Tomatensauce</i>	16.50 / 18.50
<b>Spaghetti bolognese</b> <i>Tomatensauce mit Rindshackfleisch</i>	19.00 / 22.00
<b>Spaghetti alla carbonara</b> <i>Feine Rahmsauce mit Speck, Schinkenstreifen und einem Eigelb</i>	18.50 / 22.00
<b>Spaghetti diavolo</b> <i>Pikante Tomatenrahmsauce mit geschnetzeltem Pouletfleisch und Peperoni</i>	22.00 / 24.00
<b>Spaghetti mare</b> <i>Pikante Tomatensauce mit verschiedenen Meeresfrüchten und Kräutern</i>	22.00 / 24.00
<b>Spaghetti aglio e olio</b> <i>Olivenöl und Knoblauch</i>	15.50 / 17.50
<b>Tagliatelle ai funghi porcini</b> <i>Nudeln an einer Rosérahmsauce mit sautierten Steinpilzen</i>	23.50 / 26.50
<b>Tagliatelle con gamberi e zucchini</b> <i>Nudeln an Rahmsauce mit Crevetten und Zucchett</i>	24.50 / 27.50
<b>Lasagne fatta in casa</b> <i>Hausgemachte Lasagne mit Rindshackfleisch, Parmesan und Sauce Béchamel</i>	25.00
<b>Trofie al pesto</b> <i>Basilicumpesto Pinienkerne und Parmesan</i>	20.50 23.50
<b>Farfalle al salmone</b> <i>Tomatenrahmsauce mit Lachs</i>	22.00 / 25.00
<b>Tortellini alla panna</b> <i>Rahmsauce mit Schinkenstreifen</i>	21.50 / 24.50

Alle Preise in CHF und inkl. MWST



# HAUSGEMACHTE GNOCCHI

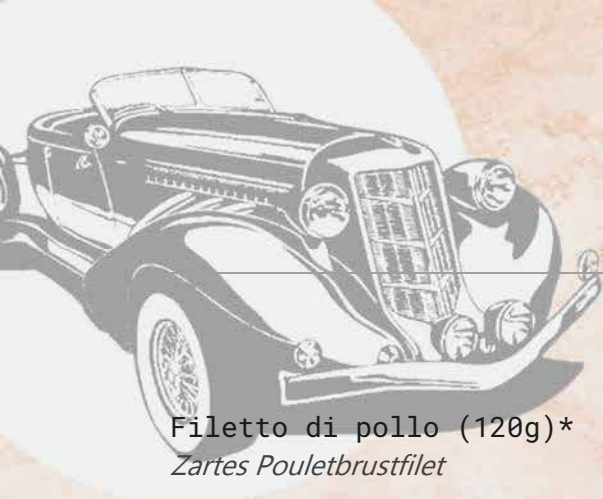
---

	Klein / Gross
Gnocchi romana <i>Kartoffelgnocchi an Tomatensauce</i>	21.50 / 24.00
Gnocchi alla panna <i>Rahmsauce mit Schinkenstreifen</i>	22.00 / 25.00
Gnocchi bolognese <i>Tomatensauce mit Rindshackfleisch</i>	22.00 / 25.00
Gnocchi al gorgonzola <i>Gorgonzolasauce</i>	22.00 / 24.00
Gnocchi dello chef <i>Tomatensauce mit würzigem Gorgonzola</i>	23.00 / 26.00

# RISOTTI

---

	Klein / Gross
Risotto con asparagi <i>Risotto mit Spargelstücken</i>	19.00 / 22.50
Risotto ai funghi porcini <i>Weissweinrisotto mit sautierten Steinpilzen</i>	23.50 / 26.50
Risotto ai frutti di mare <i>Weissweinrisotto mit Meeresfrüchten an Tomatensauce</i>	23.00 / 26.00
Risotto ai formaggi <i>Verschiedene Käsesorten</i>	19.00 / 22.00
Risotto mare e monte <i>Crevetten und Steinpilze</i>	24.00 / 26.50



## DAL GRILL / VOM GRILL

---

Filetto di pollo (120g)* <i>Zartes Pouletbrustfilet</i>	23.50
Bistecca di maiale (180g) <i>Saftiges Schweinssteak</i>	27.50
Rindsentrecote (180g) <i>Schmackhaftes Rindsentrecote</i>	37.50
Cotolette d'agnello (220g) <i>Zartes Lammkoteletts</i>	28.00

*\* kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein  
kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein*

## CONTORNI / BEILAGEN

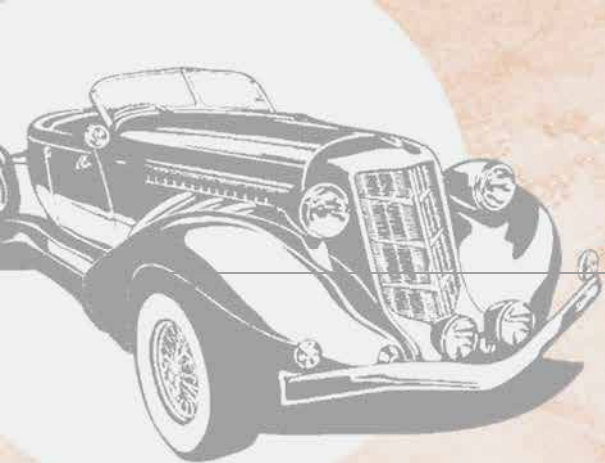
---

Patatine fritte <i>Pommes frites</i>	7.00
Insalata mista <i>Gemischter Salat</i>	6.50
Verdura <i>Gemüse</i>	7.50
Risotto ai funghi porcini <i>Risotto mit Steinpilzen</i>	9.00
Pasta al burro <i>Butternudeln</i>	7.00
Crocchette <i>Kroketten</i>	9.00

*Fleisch- und Fischherkunft.  
Rindfleisch. Schweiz Argentinien  
Geflügel. Brasilien  
Schwein. Schweiz  
Lamm. Australien*

*Fleisch- und Fischlieferant. Prodega*

Alle Preise in CHF und inkl. MWST



## CARNE / FLEISCH

---

### Vom Schwein

<b>Piccata milanese</b>	29.50
<i>Knusprig gebackenes Schnitzel (Ei-Käsepanade) serviert mit Tomatenspaghetti</i>	
<b>Fettina impanata</b>	32.00
<i>Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse garnitur</i>	
<b>Fettina alla panna</b>	31.00
<i>Zartes Schnitzel an Champignon-Rahmsauce serviert mit Nudeln und Gemüse</i>	
<b>Bistecca alla zingara</b>	35.00
<i>Zartes Steak an einer Zigeunerrahmsauce mit Speck, Schinken und Erbsen, dazu Pommes frites</i>	

### Vom Kalb

<b>Saltimbocca alla romana</b>	36.00
<i>Zartes Schnitzel mit Rohschinken und Salbeiblatt an Marsalasaucce, dazu Risotto und Gemüse</i>	

## PESCE / FISCH

---

<b>Frittura mista</b>	38.00
<i>Frittierte Crevetten und Tintenfischringe</i>	
<b>Grigliata di pesce</b>	48.00
<i>Grilliertes Goldbrassenfilet, Riesencrevetten und Tintenfische</i>	
<b>Orata alla griglia</b>	35.50
<i>Grillierte Goldbrasse</i>	



# CORDON BLEU

---

Cordon bleu <i>Käse, Schinken</i>	34.50
Cordon bleu Oldtimer <i>Käse, Spinat, Zwiebeln und Speck</i>	35.50
Churer Cordon bleu <i>Käse, Parmaschinken und Champignons</i>	36.50
Cordon bleu italiano <i>Mozzarella, frische Tomaten und Rucola</i>	35.50
Bündner Cordon bleu <i>Salami, Käse und Gorgonzola</i>	36.00
Cordon bleu Gustoso <i>Mascarpone, scharfer Salami und getrocknete Tomaten</i>	38.00
Hawaii Cordon bleu <i>Käse, Schinken und Ananas</i>	35.50
Wald Cordon bleu <i>Käse, Speck und Steinpilze</i>	38.50
Cordon bleu Sole <i>Parmesan, Schinken und Ei</i>	35.50

Beilagen.  
Pommes frites  
Gemischter Salat  
Potatos Wedges  
Hausgemachte Chips  
Kroketten



## PIZZA

	Klein / Gross
<b>Margherita</b> <i>Tomaten, Mozzarella</i>	14.00 / 16.00
<b>Altomonte</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Spinat, Gorgonzola</i>	19.00 / 21.00
<b>Amantea</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Thon, Oliven</i>	21.00 / 24.00
<b>Oldtimer</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Spinat, Speck, Zwiebeln</i>	19.00 / 21.00
<b>Lorena</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Thon, Mais, Rucola</i>	21.00 / 23.00
<b>Melissa</b> <i>Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, Parmaschinken, Parmesan, Rucola, Knoblauch</i>	24.50 / 27.00
<b>Desiree</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Thon, Zwiebeln, Mascarpone</i>	21.00 / 24.00
<b>Napoletana</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen</i>	18.00 / 20.00
<b>Vesuvio</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Salami</i>	18.00 / 20.00
<b>Prosciutto</b> <i>Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken</i>	18.00 / 20.00
<b>Funghi</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Champignons</i>	18.00 / 20.00
<b>Gorgonzola</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola</i>	18.00 / 20.00
<b>Tonno</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Thon, Zwiebeln</i>	18.00 / 21.00
<b>Hawaii</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas</i>	19.00 / 21.00
Jede Pizza mit Vollkornteig oder Kurkumateig erhältlich.	
Vollkornteig	5.00
Kurkumateig	5.00

Alle Preise in CHF und inkl. MWST



	Klein / Gross
<b>Prosciutto funghi</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons</i>	19.00 / 21.00
<b>Sole</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Speck, Ei</i>	19.00 / 21.00
<b>Arrabiata (scharf)</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Salami, Peperoni, Peperoncino</i>	19.00 / 21.00
<b>Rucola</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmesanhobel</i>	19.00 / 21.00
<b>Pepé</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Pommes frites, Cervelat</i>	19.00 / 21.00
<b>Topolina</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Ananas</i>	19.00 / 21.00
<b>Vulcano</b> <i>Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami</i>	19.00 / 21.00
<b>Chef</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Spinat, Knoblauch</i>	21.00 / 24.00
<b>Ortolana</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Spinat, Champignons, Broccoli, Zwiebeln</i>	21.00 / 24.00
<b>Calabrese</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Salami, Sardellen, Oliven, Knoblauch</i>	21.00 / 24.00
<b>Pascal</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Speck, Salami, Parmesanhobel</i>	20.00 / 23.00
<b>Calzone (geschlossen)</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Spinat, Champignons, Zwiebeln</i>	21.00 / 24.00
<b>Capricciosa</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oliven, Kapern, Artischocken</i>	21.00 / 24.00
<b>Quattro stagione</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Peperoni</i>	21.00 / 24.00
<b>Grischa Biker</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Rucola, Champignons, Kapern, Oliven, Knoblauch</i>	21.00 / 23.00
<b>Taxi Pino</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Speck, Salami, Gorgonzola, Zwiebeln</i>	22.00 / 25.00



	Klein / Gross
<b>Boscaiola</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Parmesanhobel</i>	21.00 / 25.00
<b>Mascarpone</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Mascarpone</i>	21.00 / 25.00
<b>Biancaneve</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken</i>	21.00 / 25.00
<b>Curry</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Pouletbruststreifen (mit Curry mariniert)</i>	21.00 / 25.00
<b>Fantasia (scharf)</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Salami, Schinken, Gorgonzola, Champignons und Peperoncino</i>	21.00 / 25.00
<b>Parma</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Oliven</i>	21.00 / 25.00
<b>Gustosa</b> <i>Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Steinpilze</i>	21.00 / 25.00
<b>Frutti di mare</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte</i>	21.00 / 25.00
<b>Stroganoff (scharf)</b> <i>Tomaten, Mozzarella, zarte Rindfleischstreifen, Peperoni, Peperoncini</i>	23.00 / 26.00
<b>Quattro formaggi</b> <i>Tomaten, Mozzarella, vier verschiedene Käsesorten</i>	20.00 / 23.00
<b>Bresaola</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Rucola, Bresaola, Parmesanhobel</i>	25.50 / 27.50
<b>Burrata</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Burrata</i>	25.00 / 27.00
<b>Katja</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Lachs, Zwiebeln, Mascarpone, Rucola</i>	25.00 / 27.00
<b>Chefin</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Zwiebeln, Speck,</i>	21.00 / 25.00
<b>Panzerotto</b> <i>Frittierte Calzone mit Tomaten und Mozzarella,</i>	22.00
Jede Pizza mit Vollkornteig oder Kurkumateig erhältlich.	
Vollkornteig	5.00
Kurkumateig	5.00

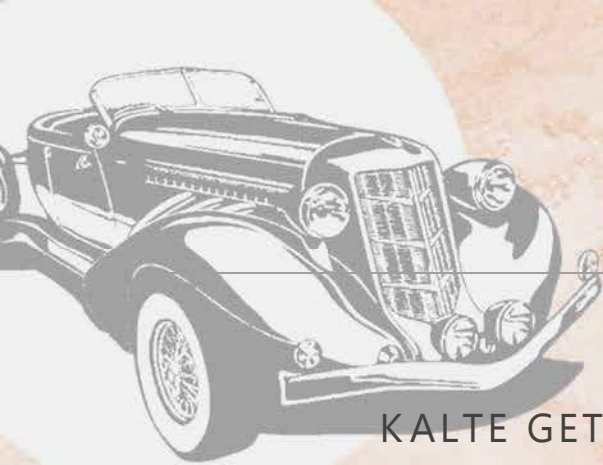
Alle Preise in CHF und inkl. MWST



# BEVANDE / GETRÄNKE

## KALTE GETRÄNKE (FLASCHEN)

Mineralwasser (Valser)	3.3dl.	4.40
Mineralwasser ohne Kohlensäure (Valser)	3.3dl.	4.40
	5.0dl.	5.90
Coca Cola, Coca Cola zero	3.3dl.	4.40
Rivella rot, blau	3.3dl.	4.40
Fanta Orange	3.3dl.	4.40
Süssmost	3.3dl.	4.40
Suura Most (ohne Alkohol)	5.0dl.	6.00
Bitter Lemon	2.0dl.	4.20
Tonic Water	2.0dl.	4.20
San Pellegrino bitter	9.5cl.	4.50
Red Bull	2.5dl.	6.00
Literfalschen		8.50
<i>Valser mit und ohne Kohlensäure</i>		
1.5L Flaschen		12.50
<i>Coca Cola, Coca Cola zero</i>		
<i>Rivella</i>		
<i>Shorley</i>		
<b>Birre / Biere</b>		
Calanda Lager hell	5.8dl.	6.00
Calanda Radler	3.3dl.	4.50
Calanda Glatsch	4.0dl.	6.00
Birra Moretti	3.3dl.	5.50
Ichnusa	3.3dl.	6.00
Ichnusa non filtrata	3.3dl.	7.00
Calanda senza (alkoholfrei)	3.3dl.	4.20
Erdinger Weissbier	3.3dl.	6.00
Finsterer Hubertus (Dunkel Bier)	3.3dl.	6.00



# BEVANDE / GETRÄNKE

## KALTE GETRÄNKE (OFFENAUSSCHANK)

Valser mit Kohlensäure	3.0dl.	4.00
	5.0dl.	5.90
Ice Tea (Lemon)	3.0dl.	4.00
	5.0dl.	5.90
Citro	3.0dl.	4.00
	5.0dl.	5.90
Coca Cola	3.0dl.	4.00
	5.0dl.	5.90
Rivella rot	3.0dl.	4.00
	5.0dl.	5.90
Shorley	3.0dl.	4.00
	5.0dl.	5.90
Orangensaft	3.3dl.	4.50
<b>Birre / Biere</b>		
Edelbräu Stange	2.0dl.	3.50
Edelbräu Stange	3.0dl.	4.50
Edelbräu	5.0dl.	6.80

## WARME GETRÄNKE

Espresso, Café crème, Café Hag	4.10
Doppelter Espresso	6.20
Cappuccino	4.80
Latte macchiato	5.00
Schokolade	4.50
Diverse Teesorten	4.00
Corretto Grappa	6.60



Alle Preise in CHF und inkl. MWST



# ANGEBOT IM OFFENAUSSCHANK

---

Prosecco DOC	1dl		
	8.00		
<b>Weisswein</b>	1dl	2.5dl	5dl
Pinot Grigio	6.50	15.00	30.00
Cape Soleil Süd Afrika	6.50	15.00	30.00
<b>Roséwein</b>	1dl	2.5dl	5dl
Primitivo	5.90	14.70	29.50
<b>Rotwein</b>	1dl	2.5dl	5dl
Nero d'Avola Sicilia	6.00	15.00	29.00
Chianti S. Fiasco Docg.	6.50	16.20	32.00
Primitivo	5.50	14.00	28.00

## 5DL IN FLASCHENQUALITÄT

---

<b>Weisswein</b>	5dl
<b>PINOT GRIGIO</b>	30.00
<i>Helles Gelb, lebendige und frische Art, zarte Frucht.</i>	
<b>CAPE SOLEIL</b>	30.00
<i>Traubensorten. Chardonnay</i>	
<i>Der Chardonnay Cape Soleil ist ein trockener, sehr leichter und aromatischer Wein.</i>	
<i>Er ist außerdem lebhaft und gut ausbalanciert.</i>	
<i>Er bietet exotische Aromen.</i>	



## 5DL IN FLASCHENQUALITÄT

---

Rotwein 5dl

NERO D'AVOLA SICILIA IGT

29.00

*Lebendiges Granatrot, delikate Beerenaromen, fruchtiger Geschmack. Harmoniert mit Fleischgerichten, Braten, Pasta.*

PRIMITIVO

28.00

*Fruchtiger, harmonischer und konzentrierter Rotwein mit feinen Tanninen. Harmoniert mit Ragout, Hasenfleisch, Käse.*

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC

36.00

*Rebsorten: 50% Corvina Veronese, 40% Rondinella, 10% Molinara  
Intensiv rote Farbe mit Granatreflexen, fruchtiges Bukett mit schönen Würznoten, im Gaumen voll und samtig.*

## FLASCHENWEINE

---

Roséwein 7.5dl

PRIMITIVO DI SALENTO

35.50

Weisswein

7.5dl

CAPE SOLEIL

37.00

*Traubensorten. Chardonnay  
Der Chardonnay Cape Soleil ist ein trockener, sehr leichter und aromatischer Wein.  
Er ist außerdem lebhaft und gut ausbalanciert.  
Er bietet exotische Aromen.*

Rotwein

7.5dl

ANNIBALE CALABRIA IGT

49.00

*Die Trauben für diesen rubinroten Verführer werden handverlesen, der Most wird im Stahltank ausgebaut. Das Resultat ist ein finessenreicher Wein mit Brombeernoten im Bouquet, einer gut stützenden Säure.*



**BERSANO BARBERA SUP.** 45.00

*Traubensorte: Barbera*

*Rubinrot mit granatroten Reflexen. In der Nase entfaltet er Noten von Himbeeren und Veilchen. Am Gaumen erlebt man ihn vollmundig mit Mandelaromen. Langanhaltender Abgang.*

**SABBIATO BOLGHERI** 47.00

*Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot*

*Glänzende rubin-/granatrote Farbe. Intensives Bouquet nach reifen Früchten und einer feinen Würze. Am Gaumen sehr warm und harmonisch. Ein schöner Abgang mit einem abgerundeten Finale.*

**CANNONAU SARDEGNA DOC** 45.00

*Traubensorten: Cannonau*

*Intensives Bouquet von Zwetschge und würzigen Aromen von Pfeffer sowie etwas Kakao- und Schokoladennoten wird ergänzt von etwas Brombeere und Dörripflaume. Im Gaumen zeigen sich eine markante Frische und präsenste Tannine.*

**AMARONE VALPOLICELLA** 68.00

*Traubensorten: Rondinella, Molinara, Corvina Anziehendes Bouquet, Holunder, frische Feigen, Mokka, Thymian, delikate Röstaromen.*

*Am Gaumen griffig, strukturiert, herrlich druckvoll, präsenste, reife Tannine und ein langes Finale.*

**NOTTE ROSSA PRIMITIVO** 49.00

*Traubensorte: Primitivo*

*Tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase intensive Düfte nach Pflaumen, Kirschen begleitet von Vanille und Rosmarin Noten. Am Gaumen gut strukturiert. Langanhaltender Abgang.*

**MONTEPULCIANO SANTAVENERE** 45.00

*Traubensorte: Sangiovese, Canaiolo*

*Klares, helles Rubinrot, sehr offenes Bouquet mit viel Sauerkirschen und scharfer Würze, Leder, Wild, Zedernholz und geröstete Nüsse, Aromatik zieht sich am Gaumen fort, unterstützt durch reifes und strukturiertes Tannin mit filigraner Säure und verlängertem Abgang*

**Grappa** 1 dl

AMARONE 9.00

BARBERA 8.00

BAROLO 12.50

NEBBIOLO 16.50