

Die mediterrane Küche im La Botte

Vereint guten Geschmack mit besonderer Gastlichkeit.

Neben erstklassigen, erlesenen Produkten aus den besten Regionen Italiens stellen wir für Sie höchste Ansprüche an unsere Küche.

Unsere Weine, natürlich mit einem Schwerpunkt in Italien, sind sorgfältig ausgesucht und werden Sie überzeugen.

Es ist uns eine besondere Ehre und grosse Freude, dass Sie das LA BOTTE gewählt haben.

Wir werden alles daransetzen, Ihren Geschmack zu treffen und Sie in der Zeit, die Sie uns geben zu verwöhnen.

Nur mit hohen Ansprüchen können wir uns weiter entwickeln, um auch einen Platz in Ihren Herzen zu erobern.

*Wir wünschen Ihnen kulinarische Stunden bei uns.
das Team von LA BOTTE!*

Sämtliche Preise sind in Schweizerfranken inkl. MWST von 7.7%

La Chef consiglia

*Capesante su letto di cipolle caramellate
con carote e peperoni alla soia* 17.00
*Jakobsmuscheln auf karamellisierte
Zwiebeln, Karotten, Peperoni, Soja*

Uovo all'occhio di bue con tartufo bianco 19.00
Spiegelei mit weisser Trüffel (2gr. Trüffel)

Primi piatti

*Fettuccine con ragù di vitello e zucca su crema
di patate cotto con consommé di vitello* 26.00
Fettuccine mit Kalbsragout und Kürbis

Tagliolini o risotto al tartufo bianco 49.00
Tagliolini oder Risotto mit weissem Trüffel (5gr. Trüffel)

Secondi piatti

*Fegato di vitello alla veneziana
servito con risotto parmigiano* 38.00
Kalbsleber Venezianer Art, dazu Parmesan Risotto

*Spigola di mare alla griglia
servito con spinaci croccanti* 44.00
Loup de Mer vom Grill, dazu frischer Blattspinat

Dessert

*Crepes al miele con salsa di strudel
e gelato alla cannella* 12.00

Insalata

<i>Insalata verde</i> <i>Blattsalat</i>	8.00
<i>Insalata mista</i> <i>Gemischter Salat</i>	10.50
<i>Insalata di pomodoro, mozzarella di bufala e basilico fresco</i> <i>Tomatensalat mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum</i>	13.50
<i>Insalata di rucola con gamberetti e cipollina al limone</i> <i>Rucolasalat, Crevetten, Olivenöl und Zitronen</i>	15.50

Zuppe

<i>Minestrone con crostini</i> <i>Gemüsesuppe</i>	9.50
<i>Crema di pomodoro e basilico fresco</i> <i>Tomatencremesuppe</i>	9.50
<i>Crema di zucca</i> <i>Kürbiscremesuppe</i>	9.50

Antipasti

<i>Minestra di orzo perlato ai frutti di mare</i> <i>Roll-Gerstensuppe mit Meeresfrüchten</i>	<i>17.00</i>
<i>Antipasto di polpo</i> <i>Tintenfisch-Vorspeise</i>	<i>18.50</i>
<i>Prosciutto di parma e melone</i> <i>Parmaschinken mit Melone</i>	<i>17.50</i>
<i>Cozze alla marinara o al pomodoro</i> <i>Miesmuscheln an Weisswein oder</i> <i>Tomatensauce</i>	<i>19.50</i>

Primi piatti

<i>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</i> <i>Spaghetti Knoblauch, Oliven Öl und Peperoncino</i>	17.50
<i>Spaghetti alle vongole verace</i> <i>Spaghetti mit Venusmuscheln</i>	24.50
<i>Fettuccine ai funghi porcini</i> <i>Hausgemachte Bandnudeln mit Steinpilzen</i>	24.50
<i>Gnocchi di patate al pomodoro fresco</i> <i>e basilico</i> <i>Hausgemachte Gnocchi an frischer Tomatensauce und frischem Basilikum</i>	19.50
<i>Linguine allo scoglio</i> <i>Schmale Bandnudeln mit Meeresfrüchten</i>	29.50
<i>Spaghetti al pesto Genovese</i> <i>Spaghetti an Basilikum-Pesto</i>	19.50
<i>Orecchiette al ragù di vitello</i> <i>Frische Teigwaren mit Kalbsfleischragout</i>	24.50
<i>Risotto ai funghi porcini al sapore di tartufo</i> <i>Steinpilz-Risotto parfümiert mit Trüffelöl</i>	26.50
<i>Risotto allo zafferano e gamberoni</i> <i>Safranrisotto mit Riesencrevetten</i>	29.50

Secondi di pesce

Gamberoni al forno gratinati su letto di spinaci
Riesencrevetten serviert auf frischem Blattspinat 42.00

Secondi di carne

Ossobuco di vitello alla Milanese
servito con polenta 38.00
Geschmorte Kalbshaxen, dazu Polenta

Scaloppine ai funghi porcini
Kalbsschnitzel mit Steinpilzen 39.00

Tagliata di manzo sul letto di rucola
e scaglie di parmigiano 42.50
Rinds-Entrecôte vom Grill serviert auf Rucola-Salat
garniert mit gehobeltem Parmesan

Filetto di manzo all`aceto balsamico
Rindsfilet vom Grill an Balsamico-Sauce 48.00

Costolette d`agnello al vino rosso
Lammkoteletten an Rotweinsauce 39.00

Zu den Fleischgerichten wählen Sie eine Beilage dazu:

Risotto parmigiano –Parmesanrisotto
Fettuccine fresche -Hausgemachte Nudeln
Patate al rosmarino -Rosmarinkartoffeln
Verdure stagionale -Saison Gemüse