

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 8.1%

La Chef consiglia

Insalata tiepida di carciofi e gamberi rossi 19.00
Lauwarme Artischocken-Salat mit Crevetten

Fois gras con confit di fichi freschi 29.00
Gänseleberterrinen serviert mit Feigen Konfit

Primi piatti

Ravioli fatti in casa con ripieno di zucca 32.00
Hausgemachte Kürbis-Ravioli

Linguine ai gamberi rossi 32.00
Linguine mit Wildfangcrevetten

Secondi piatti

Filetto di rombo alla griglia
servito con spinaci croccanti e patate lesse 44.00
Gebratene Steinbuttfilet, serviert mit frischer Blattspinat und Kartoffeln

Tagliata di manzo al pepe verde
servito con pure di patate 43.50
Rinds-Entrecôte vom Grill an Pfeffer Sauce, dazu Kartoffelpüree

Dessert

Mousse di castagne con salsa di kaki 11.00

Insalata

<i>Insalata verde</i> Blattsalat	9.50
<i>Insalata mista</i> Gemischter Salat	11.50
<i>Insalata di pomodoro, mozzarella di bufala e basilico fresco</i> Tomatensalat mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum	16.00
<i>Insalata di rucola con gamberetti e cipollina al limone</i> Rucolasalat, Crevetten, Olivenöl und Zitronen	16.50

Zuppe

<i>Minestrone con crostini</i> Gemüsesuppe	10.50
<i>Crema di pomodoro e basilico fresco</i> Tomatencremesuppe	10.50
<i>Crema di zucca</i> Kürbiscremesuppe	10.50

Antipasti

<i>Minestra di orzo perlato ai frutti di mare</i> <i>Roll-Gerstensuppe mit Meeresfrüchten</i>	<i>19.50</i>
<i>Antipasto di polpo</i> <i>Lauwarme Oktopus Mediterrane Art</i>	<i>22.00</i>
<i>Prosciutto di parma e melone</i> <i>Parmaschinken mit Melone</i>	<i>18.50</i>
<i>Cozze alla marinara o al pomodoro</i> <i>Miesmuscheln an Weisswein oder</i> <i>Tomatensauce</i>	<i>21.50</i>

Primi piatti

<i>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</i> <i>Spaghetti Knoblauch, Oliven Öl und Peperoncino</i>	20.50
<i>Spaghetti alle vongole verace</i> <i>Spaghetti mit Venusmuscheln</i>	26.00
<i>Fettuccine ai funghi porcini</i> <i>Hausgemachte Bandnudeln mit Steinpilzen</i>	26.00
<i>Gnocchi di patate al pomodoro fresco e basilico</i> <i>Hausgemachte Gnocchi an frischer Tomatensauce und frischem Basilikum</i>	23.00
<i>Linguine allo scoglio</i> <i>Schmale Bandnudeln mit Meeresfrüchten</i>	32.00
<i>Spaghetti al pesto Genovese</i> <i>Spaghetti an Basilikum-Pesto</i>	23.00
<i>Orecchiette al ragù di vitello</i> <i>Frische Teigwaren mit Kalbsfleischragout</i>	26.00
<i>Risotto ai funghi porcini al sapore di tartufo</i> <i>Steinpilz-Risotto parfümiert mit Trüffelöl</i>	27.00
<i>Risotto allo zafferano e gamberoni</i> <i>Safranrisotto mit Riesencrevetten</i>	32.00

Secondi di pesce

Gamberoni al forno gratinati su letto di spinaci
Riesenscrevetten serviert auf frischem Blattspinat 44.00

Secondi di carne

Ossobuco di vitello alla Milanese
servito con polenta di Valtellina 39.00
Geschmorte Kalbshaxen, dazu Veltliner Polenta

Scaloppine di vitello ai funghi porcini
Kalbsschnitzel mit Steinpilzen 42.00

Tagliata di manzo sul letto di rucola
e scaglie di parmigiano 43.50
Rinds-Entrecôte vom Grill serviert auf Rucola-Salat
garniert mit gehobeltem Parmesan

Filetto di manzo all'aceto balsamico
Rindsfilet vom Grill an Balsamico-Sauce 49.50

Costolette d'agnello al vino rosso
Lammkoteletten an Rotweinsauce 40.00

Zu den Fleischgerichten wählen Sie eine Beilage dazu:

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