

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

Carpaccio di tonno fresco 19.50
Tunfisch-Carpaccio (Sushi Qualität)

Polpo grigliato su crema di piselli 21.00
Grillierte Oktopus auf Erbsencreme

Primi piatti

Linguine con crema di carciofi e gamberi rossi 32.00
Linugine mit Artischocken und Wildfangcrevetten

Culurgiones al pomodoro fresco 26.50
*Teigtaschen gefüllt mit Kartoffel und Pfefferminz an Tomatensauce
(Sardische Spezialität)*

Secondi piatti

Fegato di vitello alla veneziana 41.00
servito con risotto parmigiano
Kalbsleber Venezianer Art, dazu Parmesan Risotto

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

Dessert

Mousse al cioccolato su crema inglese all'arancia 11.50

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