

## *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  
*Thunfisch-Carpaccio (Sushi Qualität)*

*Insalata tiepida di asparagi e gamberi rossi* 19.00  
*Lauwarme Spargel-Salat mit Crevetten*

### *Primi piatti*

*Fettuccine al pesto di aglio selvatico* 24.00  
*Fettuccine mit Bärlauch-Pesto*

*Ravioli fatti in casa con ripieno di asparagi* 31.00  
*Hausgemachte Spargel-Ravioli*

### *Secondi piatti*

*Tagliata di Angus al pepe verde*  
*servito con pure di patate* 44.00  
*Angus-Entrecôte vom Grill an Pfeffer Sauce, dazu Kartoffelpurre*

*Filetto di Rombo*  
*servito co spinaci freschi e patate lesse* 46.00  
*Gebratene Steinbutt-Filet, dazu Blattspinat und Kartoffel*

### *Dessert*

*Mousse al limone* 11.00  
*Zitronen Mousse*

## ***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 verdura</i> Gemüsecremesuppe	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* 41.00  
*Geschmorte Kalbshaxen, dazu Veltliner Polenta*

*Scaloppine di vitello ai funghi porcini*  
*Kalbsschnitzel mit Steinpilzen* 44.00

*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* 42.00

*Zu den Fleischgerichten wählen Sie eine Beilage dazu:*

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