

## *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*

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

*Tartara di tonno fresco* 19.50  
*Thunfisch-Tartar (Sashimi Qualität)*

### ***Primi piatti***

*Gnocchi di zucca ai funghi galletti* 27.00  
*Hausgemachte Kürbis-Gnocchi mit Eierschwämmli*

*Risotto al limone e tartara di tonno fresco* 31.00  
*Zitronen-Risotto mit Thunfisch-Tartar*

### ***Secondi piatti***

*Filetto di cervo al vino porto e fichi*  
*con spätzli di zucca, cavolo rosso* 49.00  
*e cavolo di Bruxelles*  
*Hirschfilet vom Grill an Portwein Sauce und Feigen*  
*serviert mit Kürbis Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl*

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

### ***Dessert***

*Mousse di castagne con salsa di kaki* 11.00

## *Insalata*

*Insalata verde*

*Blattsalat*

9.50

*Insalata mista*

*Gemischter Salat*

11.50

*Insalata di pomodoro, mozzarella di bufala  
e basilico fresco*

*Tomatensalat mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum*

16.00

*Insalata di rucola con gamberetti e cipollina al  
limone*

*Rucolasalat, Crevetten, Olivenöl und Zitronen*

16.50

## *Zuppe*

*Minestrone con crostini*

*Gemüsesuppe*

10.50

*Crema di pomodoro e basilico fresco*

*Tomatencremesuppe*

10.50

*Crema di verdura*

*Gemüsecremesuppe*

10.50

## *Antipasti*

*Minestra di orzo perlato ai frutti di mare*

*Roll-Gerstensuppe mit Meeresfrüchten*

19.50

*Antipasto di polpo*

*Lauwarme Oktopus Mediterrane Art*

22.00

*Prosciutto di parma e melone*

*Parmaschinken mit Melone*

18.50

*Cozze alla marinara o al pomodoro*

*Miesmuscheln an Weisswein oder*

*Tomatensauce*

21.50

## *Primi piatti*

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

## *Secondi di pesce*

*Gamberoni al forno gratinati su letto di spinaci*  
*Riesengarnelen serviert auf frischem Blattspinat*

44.00

## *Secondi di carne*

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

41.00

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

44.00

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

43.50

*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:*

|                            |                      |
|----------------------------|----------------------|
| <i>Risotto parmigiano</i>  | -Parmesanrisotto     |
| <i>Fettuccine fresche</i>  | -Hausgemachte Nudeln |
| <i>Patate al rosmarino</i> | -Rosmarinkartoffeln  |
| <i>Verdure stagionale</i>  | -Saison Gemüse       |