

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

*Tartara di salmone fresco
con mousse di avocado* 19.50
Lachs-Tartar serviert mit Avocado Mousse

Insalata tiepida di asparagi e gamberi rossi 18.50
Lauwarme Spargel-Salat mit Crevetten

Primi piatti

Ravioli fatti in casa con ripieno di parmigiano 29.00
Hausgemachte Ravioli mit Parmesan Füllung

Risotto agli asparagi verdi e gamberi rossi 32.00
Spargel-Risotto mit Wildfangcrevetten

Secondi piatti

*Tagliata di Angus alla griglia
con scaglie di parmigiano reggiano e fagiolini verdi* 44.00
*Angus-Entrecôte vom Grill serviert mit gehobeltem Parmesan
und grüne Bohnen*

*Filetto di rombo alla griglia
servito co spinaci freschi e patate lesse* 46.00
Gebratene Steinbutt-Filet, dazu frischer Blattspinat und Kartoffeln

Dessert

Tortino di lamponi al cioccolato 12.00
Himbeer-Törtchen

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

<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 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 Riesengarnelen</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