

## *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 daran setzen, 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  
*Lauwarmer 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>	19.50
<i>Antipasto di polpo</i>	
<i>Lauwarme Oktopus Mediterrane Art</i>	22.00
<i>Prosciutto di parma e melone</i>	
<i>Parmaschinken mit Melone</i>	18.50
<i>Cozze alla marinara o al pomodoro</i>	
<i>Miesmuscheln an Weisswein oder</i>	21.50
<i>Tomatensauce</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</i>	
<i>e basilico</i>	23.00
<i>Hausgemachte Gnocchi an frischer Tomatensauce und frischem</i>	
<i>Basilikum</i>	
<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  
Riesencrevetten 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