

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 tonno fresco 19.50
Thunfisch-Tartar (Sushi Qualität)

Polpo grigliato su crema di piselli 22.00
Grillierte Oktopus auf Erbsencreme

Primi piatti

Agnolotti di patate con ripieno di gamberi e ricotta su
sauté di cozze vongole 32.00
Kartoffelteig Taschen gefüllt mit Crevetten und Ricotta,
serviert auf Muscheln Saute

Gnocchi di zucca al gorgonzola e noci 27.00
Hausgemachte Kürbis-Gnocchi an Gorgonzola Sauce und Walnuss

Secondi piatti

Tagliata di Angus al pepe verde
servito con pure di patate 48.00
Angus-Entrecôte vom Grill an Pfeffer Sauce, dazu Kartoffeln purre

Spigola di mare alla griglia
servito con spinaci croccanti 46.00
Loup de Mer vom Grill, serviert mit frischer Blattspinat

Dessert

Zuppa inglese 11.50

Insalata

Insalata verde

Blattsalat

10.50

Insalata mista

Gemischter Salat

13.00

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

Tomatensalat mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum

16.50

*Insalata di rucola con gamberetti e cipollina al
limone*

Rucolasalat, Crevetten, Olivenöl und Zitronen

17.00

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

19.50

Cozze alla marinara o al pomodoro

*Miesmuscheln an Weisswein oder
Tomatensauce*

21.50

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>	24.00
<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>	24.00
<i>Orecchiette al ragù di vitello</i> <i>Frische Teigwaren mit Kalbsfleischragout</i>	26.00
<i>Risotto ai funghi porcini</i> <i>Steinpilz-Risotto</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

43.00

Scaloppine di vitello ai funghi porcini
Kalbsschnitzel mit Steinpilzen

46.00

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

47.00

Filetto di manzo all'aceto balsamico
Rindsfilet vom Grill an Balsamico-Sauce

54.00

Costolette d'agnello al vino rosso
Lammkoteletten an Rotweinsauce

44.00

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