*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*
*Gänseleberterrine serviert mit Feigen Konfit*

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

## *Primi piatti*

*Ravioli fati in casa con ripieno di funghi galletti* — *30.00*
*hausgemachte Ravioli gefüllt mit Eierschwämmli*

*Risotto al lime con crudo di tonno marinato* — *32.00*
*Limetten Risotto mit Tunfisch-Tartar mariniert*

## *Secondi piatti*

*Fegato di vitello alla veneziana*
*servito con risotto parmigiano* — *43.00*
*Kalbsleber Venezianer Art, dazu Parmesan Risotto*

*Filetto di rombo alla griglia*
*servito con spinaci croccanti* — *48.00*
*Gebratene Steinbutt-Filet, serviert mit frischer Blattspinat*

## *Dessert*

*Profiterole al cioccolato* — *12.00*

# *Insalata*

*Insalata verde*
*Blattsalat* *10.50*

*Insalata mista*
*Gemischter Salat* *13.00*

*Insalata di pomodoro, mozzarella di bufala e basilico fresco* *16.50*
*Tomatensalat mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum*

*Insalata di rucola con gamberetti e cipollina al limone* *17.00*
*Rucolasalat, Crevetten, Olivenöl und Zitronen*

# *Zuppe*

*Minestrone con crostini*
*Gemüsesuppe* *10.50*

*Crema di pomodoro e basilico fresco*
*Tomatencremesuppe* *10.50*

*Crema di verdura* *10.50*
*Gemüsecremesuppe*

# *Antipasti*

| | |
|---|---|
| *Minestra di orzo perlato ai frutti di mare*<br>*Roll-Gerstensuppe mit Meeresfrüchten* | *19.50* |
| *Antipasto di polpo*<br>*Lauwarme Oktopus Mediterrane Art* | *22.00* |
| *Prosciutto di parma e melone*<br>*Parmaschinken mit Melone* | *19.50* |
| *Cozze alla marinara o al pomodoro*<br>*Miesmuscheln an Weisswein oder Tomatensauce* | *21.50* |

# *Primi piatti*

| | |
|---|---|
| *Spaghetti aglio, olio e peperoncino*<br>*Spaghetti Knoblauch, Oliven Öl und Peperoncino* | *20.50* |
| *Spaghetti alle vongole verace*<br>*Spaghetti mit Venusmuscheln* | *26.00* |
| *Fettuccine ai funghi porcini*<br>*Hausgemachte Bandnudeln mit Steinpilzen* | *26.00* |
| *Gnocchi di patate al pomodoro fresco e basilico*<br>*Hausgemachte Gnocchi an frischer Tomatensauce und frischem Basilikum* | *24.00* |
| *Linguine allo scoglio*<br>*Schmale Bandnudeln mit Meeresfrüchten* | *32.00* |
| *Spaghetti al pesto Genovese*<br>*Spaghetti an Basilikum-Pesto* | *24.00* |
| *Orecchiette al ragù di vitello*<br>*Frische Teigwaren mit Kalbsfleischragout* | *26.00* |
| *Risotto ai funghi porcini*<br>*Steinpilz-Risotto* | *27.00* |
| *Risotto allo zafferano e gamberoni*<br>*Safranrisotto mit Riesencrevetten* | *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* *43.00*
*Geschmorte Kalbshaxen, dazu Veltliner Polenta*

*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* *47.00*
*garniert mit gehobeltem Parmesan*

*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:***

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