

## ***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 7.7%*

## *La Chef consiglia*

*Foie gras servito con confettura di fichi  
al vino porto* 27.00  
*Gänseleber Terrine serviert mit Portwein Feigen Konfitüre*

*Uovo all'occhio di bue con tartufo bianco* 19.00  
*Spiegelei mit weisser Trüffel (2gr. Trüffel)*

### ***Primi piatti***

*Tagliolini al tartufo bianco* 49.00  
*Tagliolini mit weissem Trüffel (5 gr. Trüffel)*

*Gnocchi di zucca al gorgonzola e noci* 24.00  
*Kürbis Gnocchi mit Gorgonzola und Walnuss*

### ***Secondi piatti***

*Filetto di cervo in salsa al porto e fichi  
con spätzli, cavolo rosso e cavolo di Bruxelles* 46.00  
*Hirschfilet vom Grill an Portwein Sauce und Feigen  
serviert mit Kürbis Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl*

*Orata di mare alla griglia  
servito con spinaci croccanti* 43.00  
*Dorade vom Grill, dazu frischer Blattspinat*

### ***Dessert***

*Mousse di castagne su crema di kaki* 11.00

## ***Insalata***

<i>Insalata verde</i> <i>Blattsalat</i>	8.00
<i>Insalata mista</i> <i>Gemischter Salat</i>	10.50
<i>Insalata di pomodoro, mozzarella di bufala e basilico fresco</i> <i>Tomatensalat mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum</i>	13.50
<i>Insalata di rucola con gamberetti e cipollina al limone</i> <i>Rucolasalat, Crevetten, Olivenöl und Zitronen</i>	15.50

## ***Zuppe***

<i>Minestrone con crostini</i> <i>Gemüsesuppe</i>	9.50
<i>Crema di pomodoro e basilico fresco</i> <i>Tomatencremesuppe</i>	9.50
<i>Crema di zucca</i> <i>Kürbiscremesuppe</i>	9.50

## *Antipasti*

<i>Minestra di orzo perlato ai frutti di mare</i> <i>Roll-Gerstensuppe mit Meeresfrüchten</i>	<i>17.00</i>
<i>Antipasto di polpo</i> <i>Tintenfisch-Vorspeise</i>	<i>18.50</i>
<i>Prosciutto di parma e melone</i> <i>Parmaschinken mit Melone</i>	<i>17.50</i>
<i>Cozze alla marinara o al pomodoro</i> <i>Miesmuscheln an Weisswein oder</i> <i>Tomatensauce</i>	<i>19.50</i>

## *Primi piatti*

<i>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</i> <i>Spaghetti Knoblauch, Oliven Öl und Peperoncino</i>	17.50
<i>Spaghetti alle vongole verace</i> <i>Spaghetti mit Venusmuscheln</i>	24.50
<i>Fettuccine ai funghi porcini</i> <i>Hausgemachte Bandnudeln mit Steinpilzen</i>	24.50
<i>Gnocchi di patate al pomodoro fresco</i> <i>e basilico</i> <i>Hausgemachte Gnocchi an frischer Tomatensauce und frischem Basilikum</i>	19.50
<i>Linguine allo scoglio</i> <i>Schmale Bandnudeln mit Meeresfrüchten</i>	29.50
<i>Spaghetti al pesto Genovese</i> <i>Spaghetti an Basilikum-Pesto</i>	19.50
<i>Orecchiette al ragù di vitello</i> <i>Frische Teigwaren mit Kalbsfleischragout</i>	24.50
<i>Risotto ai funghi porcini al sapore di tartufo</i> <i>Steinpilz-Risotto parfümiert mit Trüffelöl</i>	26.50
<i>Risotto allo zafferano e gamberoni</i> <i>Safranrisotto mit Riesencrevetten</i>	29.50

## ***Secondi di pesce***

*Gamberoni al forno gratinati su letto di spinaci*  
*Riesencrevetten serviert auf frischem Blattspinat* 42.00

## ***Secondi di carne***

*Ossobuco di vitello alla Milanese*  
*servito con polenta* 36.00  
*Geschmorte Kalbshaxen, dazu Polenta*

*Scaloppine ai funghi porcini*  
*Kalbsschnitzel mit Steinpilzen* 39.00

*Tagliata di manzo sul letto di rucola*  
*e scaglie di parmigiano* 42.50  
*Rinds-Entrecôte vom Grill serviert auf Rucola-Salat*  
*garniert mit gehobeltem Parmesan*

*Filetto di manzo all`aceto balsamico*  
*Rindsfilet vom Grill an Balsamico-Sauce* 48.00

*Costolette d`agnello al vino rosso*  
*Lammkoteletten an Rotweinsauce* 39.00

*Zu den Fleischgerichten wählen Sie eine Beilage dazu:*

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