

ZUPPE / SUPPE

BRODO con PARMIGIANO e UOVA Bouillon mit Parmesan und Freiland Ei	9.50
CREMA di POMODORO Tomaten Suppe mit Gin	9.50
CREMA all ZAFFERANO Safrancreme Suppe mit Weisswein	15.50

INSALATA / SALAT

INSALATA VERDE con BRUSCHETTA all`aglio Grüner Blattsalat mit Knoblibrot	8.50 10.-
INSALATA MISTA con BRUSCHETTA all`aglio Gemischter Salat mit Knoblauchbrot	9.50 11.-
MOZZARELLA di BUFALA Büffel Mozzarella mit Tomaten, frische Basilikum und Olivenöl	15.50

ANTIPASTI / VORSPEISE

BRUSCHETTA „CLASSICA“ Geröstetes Brot mit Tomatenwürfel Zwiebeln und Olivenöl	13.50
CARPACCIO di MANZO alla „PIEMONTESE“ Fein geschnittenes rohes CH Rindsfilet mit Parmesan und Rucola „ Hauspezialität “	18.50
CARPACCIO di POLPO alla MODA del „PADRONE“ Fein geschnittenes IT Tintenfisch mit Olivenöl, Zitronen Vinaigrette „ Chef Art “	18.50
COCKTAIL di GAMBERETTI Crevetten Cocktail garniert	18.50
TARTARA di MANZO „SEEPAULI-STUBÄ“ CH Rindstatar klassisch, scharf oder mild serviert mit Geröstetes Brot	24.50 / 34.50

ANTIPASTO CALDO / WÄRME VORSPEISE

BRUSCHETTA alla PARMIGIANA „GRATINATA“ Geröstetes Brot mit Tomatenwürfel, Zwiebeln, Olivenöl und Parmesan Käs überbacken	16.50
GAMBERONI AGLIO, OLIO „HAUSART“ Gebraten Crevetten mit Knoblauch	18.50
FEGATO D`OCA Gebraten Gänseleber mit karamellisierten Äpfeln	23.50

FÜR UNSERE KLEINE GÄSTE

SPAGHETTI NAPOLI oder RAHMSAUCE	12.50
PIZZA MARGHERITA oder PROSCIUTTO	13.50

Bei Hoti`s wird der Genuss zum Fest der Sinne

>> **PIZZA MANIA** <<
 DAS UNVERGESSLICHE ERLEBNIS FÜR SIE UND IHRE FREUNDE HEISST BEI UNS
 >> **PIZZA MANIA** << ZUM PREIS VON CHF 36.50 PRO PERSON.
 WIR SERVIEREN IHRE LIEBLINGS PIZZEN À DISCRÉTION.
 SO VIEL SIE MÖGEN.
 IM PREIS INBEGRIFFEN EIN SAISONALAT TYPISCH ITALIENISCH EBEN.

PIZZA CASA HOTI

ALLE PIZZA`S SIND AUF DER GRUNDLAGE PIZZA MARGHERITA, TOMATEN, MOZZARELLA, OREGANO“	33cm 18.50
PROSCIUTTO Vorderschinken	19.50
PROSCIUTTO e FUNGHI Vorderschinken, Champignons	19.50
DELLA NONNA Oliven, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncino	19.50
HOTI Basilikum, Olivenöl	19.50
GORGONZOLA Gorgonzola, Broccoli	22.50
4 STAGIONI Artischocken, Vorderschinken, Champignons, Oliven	23.50
DIAVOLA (sehr scharf) Negrone Salami Peperoncino, Knoblauch, Oliven, Zwiebeln	24.50
HAWAIANA Vorderschinken, Ananas	22.50
FIorentina Spinat, Ei, Speck	23.50
CARDINALE Negrone-Salami, Vorderschinken, Speck	24.50
DON CARLEONE Vorderschinken, Zwiebeln, Peperoncino, Knoblauch	23.50
CALABRESE Negrone-Salami-Ventricina	22.50
DELLA CASA Kalbsgeschnetzeltes, Kräuterbutter, Knoblauch	27.50
TONNARA Thunfisch, Oliven, Zwiebeln	22.50
ANDREA DORIA Sardellen, Kapern, Oliven, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncino	23.50
INFERNO Negrone-Salami, Ei, Knoblauch, Peperoncino	24.50
CAMPANA Büffel-Mozzarella, Cherry-Tomaten, frische Basilikum	25.50
EMILIANA Mascarpone, Parmaschinken, Rucola	26.50
ROMA Gorgonzola, Parmaschinken, Rucola	26.50
GAMBERONI Riesencrevetten, Knoblauch, Zwiebeln, Petersilien	27.50
CALZONE MAFIOSO (Gedeckt) Vorderschinken, Champignons, Ei, Parmaschinken	26.50
CASTELLO (Halb gedeckt) Spinat, Parmaschinken, Parmesan, Rucola, Trüffel-Öl	27.50
Kleine Pizza	minus 2..00

Pizza mit Zusatzgedeck verrechnen wir einen Zuschlag von CHF 3.00

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.

PIATTI di PASTE / PASTA TELLER

SPAGHETTI

SPAGHETTI aglio olio e PEPERONCINO
 mit Knoblauch, Petersilien, Peperoncino und Olivenöl 19.50

SPAGHETTI JIMMY CARBONARA
 mit gebratenen Speckstreifen, Eigelb und Rahm 24.50

SPAGHETTI alla „CHEF“
 mit Kalbsgeschnetzeltem an Cognac flambiert,
 Knoblauch, Zwiebeln und Tomaten-Rahmsauce
 (leicht scharf) 31.50

SPAGHETTI „MODO MIO“
 mit Riesencrevetten, Tomaten-Concasse, Knoblauch, Peperoncino und Petersilien 29.50

FETTUCCINE

TAGLIATELLE a „CASA NOSTRA“
 mit Rindsfilet Rindfiletstreifen, Tomatensauce, Peperoncino, Knoblauch und Basilikum 32.50

TAGLIATELLE ai FUNGHI PORCINI
 mit gebratenen Steinpilz, Sherry-Tomaten und Rucola 26.50

TAGLIATELLE con BROCCOLI
 mit frischem Broccoli und Rahm 24.50

RISOTTO

RISOTTO al BOSCO
 mit Gebratenen Steinpilzen 27.50

Kleine Portion minus 2.-

PESCE FRESCO / FRISCHE FISCH

FILETTO di COREGONE
Frische Felchenfilets „Pochierte“
 aus dem Vierwaldstättersee in Kräuter-
 -Weisswein-Rahmsauce serviert mit Reis und Spinat 38.50*

FILETTO di PESCE PERSICO
Frische Eglifilets „Muniere“
 in Butter gebraten serviert mit Salzkartoffeln und Spinat 39.50*

Bei Hoti`s wird der Genuss zum Fest der Sinne!

Fleischdeklaration

Schwyz – Metzgerei Reichmuth
 Kalb, Poulet, Schweins: Schweiz
 Rind: Australien, Schweiz

Parmaschinken: Italien
 Vorderschinken: Schweinefleischerzeugnis gekocht

Fischdeklaration

Schwybogen – Fischerei Nöpflin
 Felchen Vierwaldstättersee Schweiz
 Egli: D, EE

Crevetten: Vietnam

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.

CARNE / FLEISCHGERICHTE

SCHWEIN

PICCATA alla „MILANESE“ (HAUSART)
 Frisch Zubereitetes in Parmesan Ei mit Tomatenspaghetti 26.50
 mit Safran Risotto 32.50

PAULI`S CORDONBLEU
 gefüllt mit Raclette Käse und Vorderschinken
 serviert mit Gemüse und Pommes Frites 29.50

KALBS

SCALOPPINE „DON HOTI“, einfach einzigartig
 Zarte Kalbsschnitzel fein gewürzt in Zitronensauce
 Serviert mit Prosecco Risotto 34.50 / 39.50

FEGATO di VITELLO alla „VENEZIANA“
 Frische Kalbsleber mit Zwiebeln und
 Salbei in Butter gebraten serviert mit Risotto 36.50*

ORECCHIA D`ELEFANTE „TRADIZIONALE“
 Riesen-Kalbs Wiener schnitzel in Butter gebraten
 Serviert mit Spaghetti aglio olio e Peperoncino 41.50

RINDS

KAFÉ de PARIS
 Entrecôte mit Kräuterbutter überbacken
 serviert mit Pommes Frites 34.50 / 47.50

FILETTO di MANZO „STROGANOFF“
 Rindsfilet Würfel serviert mit Reis 43.50

FILETTO di MANZO
 Rindsfilet mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes Frites 48.50

FILETTO di MANZO „ROSINI“
 Rindsfilet mit Gänseleber, Gemüse und Risotto 56.50

KALBS

...COSTOLETTA di VITELLO „CASA HOTI“
 Butter zartes Kalbskotelette im Ofen langsam gebraten
 serviert mit Butter und Salbei (Beilagen nach Wahl)
 400 Gramm, 59.-/ oder auch nach Wunschgrösse 17.-/ 100 Gramm*

* Nur noch solange Vorrat

PROBIEREN SIE UNSEREN SPEZIALITÄTEN

GENIESSEN SIE TRADITIONELLES UND BELIEBTES

„CHATEAUBRIAND“

Chateaubriand von AUS Rindsfilet „dry aged“
 mit Haugemachtes Bernais-Sauce
 gewünschter Beilage und bunter Gemüse garnitur
 In 2 Gängen serviert
 ab 2 Personen, pro Person CHF 58.50**

SPEZIAL VON KUCHI CHEF

„TRIO FILET“

Drei Filets nach Art des Chefs
(Kalbs, Rinds, und Schweins) serviert in einem Service.
 Butterzartes Kalbsfiletmedaillon mit Geröstetes Brot an Morchel-Sauce
 Superzartes Rindsfiletmedaillon mit Mark an Rotwein-Sauce
 Zartes Schweinsfiletmedaillon mit Ananas an Curry-Sauce
 Gewünschter Beilage, und bunter Gemüse garnitur
 ab 2 Personen, pro Person CHF 58.50**

**Nur mit voranmeldung