

ZUPPE / SUPPE

TORTELLINI in BRODO Kraftbrühe mit Tortellini	9.50
CREMA di POMODORO Tomatensuppe mit Gin	11.50
CREMA all ZAFFERANO Safrancremesuppe mit Weisswein	14.50

INSALATA / SALAT

INSALATA VERDE con BRUSCHETTA all`aglio Grüner Blattsalat mit Knoblibrot	8.50 10.-
INSALATA MISTA con BRUSCHETTA all`aglio Gemischter Salat mit Knoblibrot	10.50 11.-
MOZZARELLA di BUFALA Büffelmozzarella mit Tomaten, frischem Basilikum und Olivenöl	16.50

ANTIPASTI / VORSPEISE

BRUSCHETTA „CLASSICA“ Geröstetes Brot mit Tomatenwürfeln, Petersilien, Zwiebeln und Olivenöl	8.50 / 13.50
CARPACCIO di MANZO alla „PIEMONTESE“ Feingeschnittenes, rohes Rindsfilet mit Parmesan und Rucola „ Hauspezialität “	19.50 / 28.50
CARPACCIO di POLPO alla MODA del „PADRONE“ Feingeschnittenes Tinten-Fisch mit Olivenöl und Zitronen-Vinaigrette „ Chef-Art “	19.50 / 28.50
COCKTAIL di GAMBERETTI Crevetten-Cocktail garniert	18.50
TARTARA di MANZO CH Rindstartar klassisch, scharf oder mild, serviert mit geröstetem Brot	24.50 / 34.50

ANTIPASTO CALDO / WÄRME VORSPEISE

BRUSCHETTA alla PARMIGIANA „GRATINATA“ Geröstetes Brot mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Olivenöl und mit Parmesankäse überbacken	15.50
GAMBERONI AGLIO CASA D`ARTE Crevetten mit Knoblauch Haus-Art	18.50
FEGATO D`OCA TIPO di CASA Gebratene Gänseleber mit karamellisierten Äpfeln nach Art des Hauses	24.50

FÜR UNSERE KLEINE GÄSTE

PENNA NAPOLI oder RAHMSAUCE	13.50
PIZZA MARGHERITA oder PROSCIUTTO	13.50

PIZZA CASA HOTI

ALLE PIZZAS SIND AUF DER GRUNDLAGE PIZZA MARGHERITA , Tomaten, Mozzarella, Oregano	18.50
PROSCIUTTO Vorderschinken	21.50
FRIULANA Salami	22.50
PROSCIUTTO e FUNGHI Vorderschinken, Champignons	21.50
HAWAIANA Vorderschinken, Ananas	23.50
TONNARA Thunfisch, Zwiebeln	23.50
NONNA Oliven, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncino	20.50
ZIA TERESA Gorgonzola, Negrone-Salami, Ananas	26.50
DIAVOLA (sehr scharf) Negrone-Salami, Peperoncino, Zwiebeln, Knoblauch, Oliven	24.50
FIorentina SÒR MARINA Spinat, Ei, Speck	24.50
GERSAU Negrone-Salami, Vorderschinken, Speck	24.50
DON CARLEONE Vorderschinken, Zwiebeln, Peperoncino, Knoblauch	23.50
DELLA CASA HOTI Kalbsgeschneitztes, Kräuterbutter, Knoblauch	27.50
4 STAGIONI Vorderschinken, Champignons, Oliven, Peperoni	25.50
ANDREA DORIA Sardellen, Kapern, Oliven, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncino	23.50
INFERNO Negrone-Salami, Ei, Knoblauch, Peperoncino	25.50
CALABRESE Negrone-Salami Scharfer Salami	23.80
EMILIANA Mascarpone, Spinat, Parmaschinken	26.50
PARMA (Spezialität von unserem Pizzaiolo) Mascarpone, Parmaschinken, Rucola, Cherry-Tomaten	26.50
ROMA Gorgonzola, Parmaschinken, Rucola	26.50
FRUTTI DI MARE Meeresfrüchte, Knoblauch	26.50*
CALZONE MAFIOSO (gedeckt) Vorderschinken, Champignons, Ei, Parmaschinken	26.50
CASTELLO SÒR INES (halb gedeckt) Spinat, Parmaschinken, Parmesan, Rucola, Trüffel-Öl	27.50

Bei Hoti`s wird der Genuss zum Fest der Sinne

Kleine Pizza minus 2.-

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Pizza mit Zusatzgedeck verrechnen wir einen Zuschlag von CHF 2.00

PIATTI di PASTE / PASTA TELLER

SPAGHETTI

SPAGHETTI aglio olio e PEPERONCINI

mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilien und Peperoncini
 (nur Vorspeise) 18.50
 13.50

SPAGHETTI JIMMY CARBONARA

mit gebratenen Speckstreifen, Eigelb und Rahm 24.50

SPAGHETTI dello „CHEF“

mit Kalbsgeschnetzeltem an Cognac flambiert,
 Knoblauch und Tomaten-Rahmsauce (leicht scharf) 29.50

SPAGHETTI con GAMBERONI

mit Riesencrevetten, abgelöscht mit
 Weiss-Wein, Knoblauch und Olivenöl (leicht scharf) 27.50

SPAGHETTI FRUTTI di MARE

mit Meeresfrüchte, Weiss-Wein, Knoblauch 26.50*

PENNE

PENNE ai BOSCO

mit gebratenen Knoblauch, Steinpilzen,
 Sherry-Tomaten Rucola und Olivenöl 27.50

PENNE di „CASA NOSTRA“

mit Kalbsgeschnetzeltem, Rucola,
 Sherry-Tomaten, Knoblauch und Olivenöl 29.50

PENNE dell PIRATA

mit Riesencrevetten an Wodka flambiert,
 an einer Kräuter-Tomaten-Rahmsauce (leicht scharf) 28.50

RISOTTO

RISOTTO MARINARA

mit Meeresfrüchte 28.50*

PESCE FRESCO / FRISCHE FISCH

FILETTO di COREGONE

Frische Felchenfilets „Pochiert“

aus dem Vierwaldstättersee in Kräuter
 -Weisswein-Rahmsauce serviert mit Reis und Spinat 39.50*

FILETTO di PESCE PERSICO

Frische Eglifilets „a la munière“

in Butter gebraten, serviert mit Salzkartoffeln und Spinat 39.50*

Fleischdeklaration

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

Parmaschinken: Italien

Vorderschinken: Schweinefleischerzeugnis gekocht

Fischdeklaration

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

Crevetten: Vietnam

CARNE / FLEISCHGERICHTE

SCHWEIN

PICCATA alla „MILANESE“

Frisch zubereitet in Parmesan und Ei
 mit Tomatenspaghetti 28.50
 mit Safran-Risotto 35.50

PAULI`S CORDONBLEU

gefüllt mit Raclette-Käse und Vorderschinken
 serviert mit Gemüse und Pommes Frites 33.50

KALBS

OSSOBUCO di VITELLO (Haus Art)

Geschmorte Kalbshaxe an Gemüsesauce
 frisch zubereitet, serviert mit Safran-Risotto 38.50

SCALOPPINE „DON HOTI“, einfach einzigartig

Zarte Kalbsschnitzel, fein gewürzt in
 Zitronensauce, serviert mit Prosecco-Risotto 36.50 / 42.50

FEGATO di VITELLO alla „VENEZIANA“

Frische Kalbsleber mit Zwiebeln und
 Salbei in Butter gebraten serviert mit Risotto 37.50*

ORECCHIA D`ELEFANTE

Riesen-Kalbswienerschnitzel, in Butter gebraten,
 serviert mit Spaghetti aglio olio e Peperoncino 41.50

RINDS

ENTRECÔTE „CAFÉ de PARIS“

Entrecôte mit Sauce „Café de Paris“ 150 g 35.50
 überbacken, serviert mit Pommes Frites 300 g 49.50

FILETTO di MANZO „STROGANOFF“

Rindsfilet-Würfel Special serviert mit Reis 43.50

FILETTO di MANZO

Rindsfilet mit Kräuterbutter, Gemüse und Steinpilz-Risotto 47.50
 „ROSINI“ mit Gänseleber 54.50

UNSERE SPEZIALITÄT VOM KÜCHENCHEF

...COSTOLETTA di VITELLO „CASA HOTI“

Butterzarte Kalbskotelette (CH) im Ofen langsam
 gegart, serviert mit Butter und Salbei (Beilage nach Wahl)
 250 Gramm, 48.-/ oder auch nach Wunschgrösse 17.-/ 100 Gramm*

* Nur noch solange Vorrat

PROBIEREN SIE UNSEREN

SPEZIALITATEN

GENIESSEN SIE TRADITIONELLES UND BELIEBTES

„CHATEAUBRIAND“

Chateaubriand von AUS Rindsfilet „dry aged“
 mit haugemachter Sauce-Béarnaise gewünschter
 Beilage und bunter Gemüse garnitur in 2 Gängen
 Serviert ab 2 Personen, pro Person 58.50**

**Nur mit Voranmeldung

Preise in Schweizer franken inkl. MwSt.