

SEERESTAURANT
PAULIZUPPE / SUPPE

TORTELLINI in BRODO Kraftbrühe mit Tortellini	9.50
CREMA di POMODORO Tomatensuppe mit Gin	10.50
CREMA all ZAFFERANO Safrancremesuppe 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 Knoblibrot	9.50 11.-
MOZZARELLA di BUFALA Büffelmozzarella mit Tomaten, frischem Basilikum und Olivenöl	17.50

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“	18.50
CARPACCIO di POLPO alla MODA del PADRONE Feingeschnittenes Tinten-Fisch mit Olivenöl und Zitronen-Vinaigrette „Chef-Art“	18.50
COCKTAIL di GAMBERETTI Crevetten-Cocktail garniert	18.50
TARTARA di MANZO CH Rindstatar 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	16.50
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

LINGUINE NAPOLI oder RAHMSAUCE	13.50
PIZZA MARGHERITA oder PROSCIUTTO	13.50

Bei Hoti`s wird der Genuss zum Fest der Sinne

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.

PIZZA CASA HOTI

ALLE PIZZAS SIND AUF DER GRUNDLAGE PIZZA MARGHERITA , Tomaten, Mozzarella, Oregano	18.50
PROSCIUTTO Vorderschinken	21.50
PROSCIUTTO e FUNGHI Vorderschinken, Champignons	22.50
HAWAIANA Vorderschinken, Ananas	23.50
TONNARA Thunfisch, Zwiebeln	23.50
NONNA Oliven, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncino	20.50
CALABRESE Negrone-salami	23.50
ZIA TERESA Gorgonzola, Negrone-Salami, Ananas	26.50
DIAVOLA (sehr scharf) Negrone-Salami, Peperoncino, Zwiebeln, Knoblauch	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 Kalbgeschnetzeltes, 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
CAMPANA Büffel-Mozzarella, Cherry-Tomaten, Basilikum	26.50
EMILIANA Mascarpone, Spinat, Parmaschinken	26.50
PARMA (Spezialität von unserem Pizzaiolo) Mascarpone, Parmaschinken, Rucola, Cherry-Tomaten	26.50
ROMA Gorgonzola, Parmaschinken, Rucola	26.50
GAMBERONI Riesencrevetten, Knoblauch, Petersilien	27.50
FRUTTI DI MARE Meeresfrüchte, Knoblauch	25.50*
CALZONE MAFIOSO (gedeckt) Vorderschinken, Champignons, Ei, Parmaschinken	26.50
CASTELLO SÒR INES (halb gedeckt) Spinat, Parmaschinken, Parmesan, Rucola, Trüffel-Öl	27.50

Kleine Pizza minus 2.-

Pizza mit Zusatzgedeck verrechnen wir einen Zuschlag von CHF 2.00

PIATTI di PASTE / PASTA TELLER

SPAGHETTI

SPAGHETTI ai POMODORO
 mit Tomatensauce und Sherry-Tomaten 18.50

SPAGHETTI aglio olio e PEPERONCINI
 mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini 19.50

SPAGHETTI JIMMY CARBONARA
 mit gebratenen Speckstreifen, Eigelb und Rahm 25.50

SPAGHETTI dello CHEF
 mit Kalbsgeschnetztem an Cognac flambiert,
 Knoblauch und Tomaten-Rahmsauce (leicht scharf) 29.50

SPAGHETTI dell PIRATA
 mit Riesencrevetten, abgelöscht mit
 Weiss-Wein, Knoblauch und Olivenöl (leicht scharf) 29.50

SPAGHETTI FRUTTI di MARE
 mit frische Meeresfrüchte, Weiss-Wein, Knoblauch 26.50*

LINGUINE all' ARRABIATA
 mit Tomatensauce und Peperoncini (scharf) 19.50

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

LINGUINE di CASA NOSTRA
 mit Kalbsgeschnetztem, Rucola,
 Sherry-Tomaten, Knoblauch und Olivenöl 29.50

LINGUINE ai GAMBERONI
 mit Riesencrevetten an Wodka flambiert,
 an einer Kräuter-Tomaten-Rahmsauce (leicht scharf) 29.50

LINGUINE alla HOTI
 mit Wodka flambiert, Tomaten-Rahmsauce und Basilikum 24.50

RISOTTO

RISOTTO MARINARA
 mit frische Meeresfrüchte 27.50*

GENISSEN SIE TRADITIONELLES UND BELIEBTES

„CHATEAUBRIAND“

„Chateaubriand“ von AUS Rindsfilets
 mit Sauce-Bèarnaise, Gemüse und gewünschter
 Beilagen in 2 Gängen serviert ab 2 Personen, p/P 200 g 64.-**

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

Parmaschinken: Italien
 Vorderschinken: Schweinefleischerzeugnis gekocht

Fischdeklaration
 Schwybogen – Fischerei Nöpflin
 Felchen Vierwaldstättersee Schweiz
 Egli D, EE, Crevetten Vietnam, Meeresfrüchten Italien

CARNE / FLEISCHGERICHTE

SCHWEIN

PICCATA alla MILANESE
 frisch zubereitet in Parmesan und Ei
 mit Tomatenspaghetti 28.50
 mit Safran-Risotto 36.50

CORDONBLEU
 gefüllt mit Raclette-Käse und Vorderschinken
 serviert mit Gemüse und Pommes Frites 34.50

KALBS

SCALOPIE „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 Linguine 37.50*

OSSOBUCO di VITELLO TIPO di CASA Art des Hauses
 Geschmorte Kalbshaxe an Gemüsesauce
 frische zubereitet, serviert mit Safran-Risotto 38.50

ORECCHIA D`ELEFANTE CASA D`ARTE Haus-Art
 riesen-Kalbswienerschnitzel, in Butter gebraten,
 serviert mit Spaghetti aglio olio e Peperoncino 41.50

UNSERE SPEZIALITÄT VOM KÜCHENCHEF

...COSTOLETTA di VITELLO „ Casa Hoti “
 butterzart Kalbskotelette CH im Ofen langsam
 gegart, serviert mit Butter und Salbei Beilage nach Wahl
 350 Gramm, 58.-/oder auch nach Wunschgrösse 17.-/100 Gramm*

RINDS

ENTRECÔTE CAFÉ de PARIS
 Entrecôte ohne Fett mit Sauce Café de Paris 150 g 35.50
 überbacken, serviert mit Pommes Frites 300 g 52.50

STROGANOFF
 Rindsfilet-Würfel speziell serviert mit Linguine 39.50

FILETTO di MANZO
 Rindsfilet mit Kräuterbutter Beilage nach Wahl 200 g 48.50
 oder

ROSINI Rindsfilet mit Gänseleber Beilage nach Wahl 56.50

PESCE FRESCO / FRISCHE FISCHE

FILETO di PESCE PERSICO
 frische Eglifilets „a la Munière“
 in Butter gebraten, serviert mit Salzkartoffeln und Spinat 42.50 *

FILETO di PESCE COREGONE
 frische Felchenfilets „a la Munière“ aus dem
 Vierwaldstättersee serviert mit Salzkartoffeln und Spinat 39.50*

*Nur noch solange Vorrat

**Nur mit Voranmeldung

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt