

ZUPPE / SUPPE

- Tortellini in Brodo* 9.5
Kraftbrühe | Tortellini
- Crema di Pomodoro* 10.5
Tomatensuppe
- Crema all Zafferano* 16.5
Safrancremesuppe | Weisswein

INSALATA / SALAT

- Insalata Verde* 8.5
Blattsalat
- Insalata Mista* 10.5
Gemischter Salat
- Insalata di Stagione con Funghi e Pancetta* 17.5
Saison Salat | frische Champignons | Speck
- Insalata Caprese Burrata* 16.5
Burrata | Datteltomaten | Basilikum | Olivenöl

ANTIPASTI / VORSPEISE

- Bruschetta Classica* 8.5 / 13.5
Geröstetes Brot | Tomatenwürfeln
Petersilien | Zwiebeln | Olivenöl
- Prosciutto di San Danielle* 18.9
Parmaschinken | Burrata auf einem Rucolabett
- Carpaccio di Manzo alla Piemontese* 18.9
Feingeschnittenes | rohes Rindsfilet
Parmesan | Rucola | Olivenöl
- Carpaccio di Polpo del Padrone* 18.9
Feingeschnittener Tinten-Fisch | Olivenöl
Zitronen-Vinaigrette „Chef-Art“
- Foie Gras* 24.5*
Gänseleber-Terrine | Feigen Konfitüre | Brot

ANTIPASTO CALDO / WÄRME VORSPEISE

- Calamari* 18.9
Calamariring | Tartarsauce
- Gamberoni aglio olio „Gambas al ajillo“* 18.5
Crevetten | Knoblauch | Peperoncino | Olivenöl
- Fegato D`Oca* 29.5*
Gebratene Gänseleber | karamellisierten Äpfeln

PER I BAMBINI / FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- Paste Napoli, Butter oder Rahmsauce* 13.5
- Pizza Margherita oder Prosciutto* 14.5
- Ei° aus Gersau*

PIZZA

Alle Pizzen auf Tomaten, Mozzarella, Oregano-Basis

- Pizza Margherita* 18.5
Tomaten | Mozzarella | Oregano
- Prosciutto* 21.5
Vorderschinken
- Prosciutto & Funghi* 22.5
Vorderschinken | Champignons
- Hawaiiana* 22.5
Vorderschinken | Ananas
- Mediterranea* 22.5
Thunfisch | Oliven | Zwiebeln
- Quattro Stagioni* 24.5
Vorderschinken | Peperoni | Champignons | Oliven
- Diavola Salame Piccante <<Ventricina>>* 24.5
Scharfer Salami | Peperoncino | Zwiebeln | Knoblauch
- Fiorentina Sòr Marina* 24.5
Speck, Ei° | Spinat
- Gersau* 25.5
Scharfe Salami | Vorderschinken | Speck
- Andrea Doria* 23.5
Sardellen | Kapern | Oliven | Zwiebeln | Knoblauch
- Inferno* 25.5
Scharfer-Salami | Ei° | Knoblauch | Peperoncino
- Della Casa* 28.5
Kalbgeschnetzeltem | | Knoblauch | Kräuterbutter
- Mis Italia* 24.5
Mscarpone | Auberginen | Datteltomaten
- Parma* 27.5
Mscarpone | Parmaschinken | Rucola
- Sophia Loren* 28.5
Parmaschinken | Rucola | Parmesan | Datteltomaten
- Del Capo* 26.5
Gorgonzola | Scharfer Salami | Zwiebeln | Knoblauch
- O Mare Mio* 27.5
Meeresfrüchte | Riesencrevetten | Knoblauch
- Frà Davide* 28.5
Parmaschinken | Rucola | Burrata | Basilikum
- Calzone Mafioso (gedeckt)* 27.5
Vorderschinken | Champignons | Ei° | Parmaschinken
- Castello Sòr Ines (halb gedeckt)* 28.5
Spinat | Parmaschinken | Parmesan | Rucola | Trüffel-Öl

Paste / Pasta

Spaghetti

Spaghetti aglio olio e Peperoncino 19.5
 Olivenöl | Knoblauch | Peperoncino

Spaghetti Jimmy Carbonara 25.5
 Speckstreifen | Eigelb aus Gersau | Rahm

Spaghetti ai Gamberoni 29.5
 Riesencrevetten | Peperoncino | Knoblauch | Olivenöl

Spaghetti dello „Chef“ 29.9
 Kalbsgeschnetzelm | Cognac flambiert
 Tomaten | Rahm (leicht scharf)

Linguine

Linguine al Bosco 27.9
 gebratenen Steinpilzen | Knoblauch
 Sherry-Tomaten | Rucola | Olivenöl

Linguine dell Pirata 32.5
 Riesencrevetten | Wodka flambiert
 Kräuter | Tomaten | Rahm

Linguine del Capitano 34.5
 Rindsfiletspitzen | Wodka flambiert
 Champignon | Tomaten | Rahm

Ravioli

Hoti`s >>Favorit<< (5) 23.5 (10) 34.5
 hausgemachte Ravioli mit Kalbsfleisch | Salbei | Butter

Risotto

Risotto Funghi Porcini 28.5
 mit gebratenen Steinpilze

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

Parmaschinken: Italien
 Vorderschinken: Schweinefleischerzeugnis gekocht

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

Lieber Gast
 Für Informationen zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte
 Reaktionen auslösen werden Sie sich an unsere Personal.

Carne / Fleischgerichte

Schwein

Piccata alla Milanese, Tradizionale 33.5
 Parmesan | Ei ° aus Gersau | Tomaten-Spaghetti
auf Wunsch mit Safran-Risotto + CHF 6.-

Cordonbleu „Pauli“ 35.5
 Raclette-Käse | Vorderschinken | Pommes-frites | Gemüse

Kalbs

Scaloppine „Don Hoti“, einfach einzigartig 36.5 / 42.5
 Kalbsschnitzel | Zitronensauce Prosecco-Risotto

Costoletta di Vitello „Casa Hoti“ 58.5*
 400 Gramm | Kalbskotelette | Gemüse | gewünschter
 Beilage Wunschgrösse + CHF 17.- / 100 Gramm

Orecchia D`Elefante alla Viennese 42.5
 Kalbswienerschnitzel | Spaghetti aglio olio e Peperoncino

Rinds

Entrecôte Café de Paris 150 gr 34.5 | 300 gr 49.9
 Hausgemachter Kräuterbutter | überbacken | Pommes-frites

Stroganoff >>Chef-Art<< 43.5
 Rindsfilet-Würfel | Linguine

Filetto di Manzo 200 gr 48.9
 Rindsfilet | Hausgemachter Kräuterbutter
 Gemüse | Pommes-frites

Pesce / Fische

Fileto di Pesce Persico 42.5*
 frische Eglifilets in Butter gebraten | Gemüse | Spinat

Geniesen Sie Traditionalles und Beliebtes

„Chateaubriand“

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

*Nur noch solange Vorrat

**Nur mit Voranmeldung

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.