

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* 16.5
Saison Salat | frische Champignons | Speck
- Insalata Caprese Burrata* 15.5
Burrata | Datteltomaten | Basilikum | Olivenöl

ANTIPASTI / VORSPEISE

- Bruschetta Classica* 8.5 / 13.5
Geröstetes Brot | Tomatenwürfeln
Petersilien | Zwiebeln | Olivenöl
- Tartare di Manzo* 35.5
Rindstartar scharf oder mild | geröstetem Brot
- Carpaccio di Manzo alla Piemontese* 18.5
Feingeschnittenes | rohes Rindsfilet
Parmesan | Rucola | Olivenöl
- Carpaccio di Polpo del Padrone* 18.5
Feingeschnittener Tinten-Fisch | Olivenöl
Zitronen-Vinaigrette „Chef-Art“
- Foie Gras* 23.5*
Gänseleber-Terrine | Feigen Konfitüre | Brot

ANTIPASTO CALDO / WÄRME VORSPEISE

- 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
Kalbgeschnetzelttem | | Knoblauch | Kräuterbutter
- Mis Italia* 25.5
Mscarpone | Auberginen | Datteltomaten
- Parma* 27.5
Mscarpone | Parmaschinken | Rucola
- Sophia Loren* 27.5
Parmaschinken | Rucola | Parmesan | Datteltomaten
- Toscana* 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

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt

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
 Crevetten | Peperoncino | Knoblauch | Olivenöl

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

Linguine

Linguine al Bosco 27.5
 gebratenen Steinpilzen | Knoblauch
 Sherry-Tomaten | Rucola | Olivenöl

Linguine dell Pirata 29.9
 Crevetten | Wodka flambiert
 Kräuter | Tomaten | Rahm

Ravioli

*Hoti`s >> Favorit <<
 hausgemachte Ravioli*

Kalbsfleisch | Salbei | Butter (5) 23.5 (10) 34.5

Ricota | Grana Padano | Citronen (5) 21.5 (10) 29.5

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
 Schwybogen – Fischerei Nöpflin
 Felchen, Albeli Vierwaldstättersee Schweiz
 Eglis 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“ 34.5
 Raclette-Käse | Vorderschinken | Pommes-frites | Gemüse
auf Wunsch mit Kalbs Fleisch + CHF 9.-

Kalbs

Fegato di Vitello alla Veneziana 35.5*
 In Butter gebratene Kalbsleber | Salbei | Zwiebeln | Linguine

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

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

Orecchia D`Elefante alla Viennese 42.5
 Kalbswiener schnitzel | 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 49.5
 Rindsfilet | Hausgemachter Kräuterbutter
 Gemüse | Pommes-frites

Pesce / Fische

Filetto di Pesce Persico 41.5*
 frische Eglifilets in Butter gebraten | Gemüse | Reis

Gamberoni Bella Italia 40.5
 flambierte Riesencreveten | Reis

Geniesen Sie Traditionelles und Beliebttes

„Chateaubriand“

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

*Nur noch solange Vorrat

**Nur mit Voranmeldung

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.