

APERITIVI della CASA

APEROL Spritz mit Prosecco 11.5

HUGO Spritz mit Prosecco 11.5

PROSECCO mit Campari 9.5

GIN MARE: Fever-Tree Tonic 14.5

NEGRONI: Campari, Martini rosso, Gin 14.5

NEGRONI SBAGLIATO: Campari, Martini rosso, Prosecco 14.5

ZUPPE / SUPPE

Tortellini in Brodo 9.5

Kraftbrühe | Tortellini

Crema di Pomodoro 10.5

Tomatensuppe | Basilikum

Crema all Zafferano 16.5

Safrancremesuppe | Weisswein

INSALATA / SALAT

Insalata verde 8.5

Blattsalat

Insalata mista 9.5

Gemischter Salat

Insalata di Stagione con Funghi e Pancetta 16.5

Saison Salat | frische Champignons | Speck

Insalata Caprese Burrata 15.5

Blattsalat | Burrata | Scherrytomaten

ANTIPASTI / VORSPEISE

Antipastini Hoti 25.5

Parmaschinken | Burrata | Salat | Bruschetta

Bruschetta Classica klein 7.5 *normal* 13.50

Geröstetes Brot | Tomatenwürfeln | Zwiebeln | Petersilien | Olivenöl

Vtello Tonmato Casa nostra 24.5

Kalbsbraten dünn geschnitten | Thunfisch-Sauce

Carpaccio di Manzo 19.5

Feingeschnittenes | rohes Rindfilet | Parmesan | Rucola | Olivenöl

Carpaccio di Polpo 19.5

Feingeschnittener Tinten-Fisch | Olivenöl

Tartare di Manzo klein 24.5 *normal* 35.5

Rindstartar scharf oder mild | geröstetem Brot

ATIPASTO CALDO / WÄRME VORSPEISE

Calamari 19.5

Tintenfischringe frittiert | Tartare-Sauce

Gambas al Ajillo 19.5

Crevetten | Knoblauch | Peperoncino | Olivenöl

PER i BAMBINI / FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Paste Napoli, Butter oder Rahmsauce 13.5

Pizza Margherita oder Prosciutto 14.5

PIZZA

Alle Pizzen auf Tomaten, Mozzarella, Oregano-Basis

Pizza Margherita 19.5

Tomaten, Mozzarella, Oregano

Prosciutto 22.5

Vorderschinken

Prosciutto & Funghi 23.5

Vorderschinken, Champignons

Quattro Stagioni 25.5

Champignons, Peperoni, Vorderschinken, Oliven

Tonnara 23.5

Thunfisch, Zwiebeln

Hawaiiana 23.5

Vorderschinken, Ananas

Gersau 26.5

Scharfe-Salami, Vorderschinken, Speck

Salami Picante 23.5

Scharfer-Salami

Andrea Doria 24.5

Sardellen, Kapern, Oliven, Zwiebeln, Knoblauch

Fiorentina Sòr Marina 24.5

Speck, Ei, Spinat

Frà Davide 28.5

Parmaschinken, Rucola, Parmesan, Scherrytomaten

Inferno 26.5

Scharfer-Salami, Ei, Knoblauch, Peperoncino

Toscana 26.5

Gorgonzola, Scharfer-Salami, Zwiebeln, Knoblauch

Mis Italia 26.5

Marscapone, Burrata, Scherrytomaten

Sophia Loren 28.5

Parmaschinken, Burrata, Basilikum

Della Casa 28.5

Kalbsgeschnetzeltem, Kräuterbutter

Roma 27.5

Gorgonzola, Parmaschinken, Parmesan

Parma 27.5

Marscapone, Parmaschinken, Rucola

Emiliana 27.5

Spinat, Marscapone, Parmaschinken

Gamberoni 28.5

Crevetten, Knoblauch

Calzone Mafioso (Gedeckt) 27.5

Vorderschinken, Champignons, Peperoni, Parmaschinken

Castello Sòr Ines (halb gedeckt) 28.5

Spina, Parmaschinken, Parmesan, Rucola, Trüffel-Öl

Kleine Pizza minus 2,-

Inkl.MwS.

Paste / Pasta

Spaghetti Aglio olio e Peperoncino 19.5
Olivenöl | Knoblauch | Peperoncino

Spaghetti Jimmy Carbonara 25.5
Speckstreifen | Eigelb | Rahm

Spaghetti ai Gamberoni 29.5
Crevetten | Peperoncino | Knoblauch | Olivenöl

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

Penne ai Funghi Porcini 27.5
gebratenen Steinpilzen | Knoblauch
Sherry-Tomaten | Rucola | Olivenöl

Penne Regina 24.5
Tomaten | Rahm | Basilikum

Penne dell Pirata 29.9
Crevetten | Cognac flambiert
Kräuter | Tomaten | Rahm

*Ravioli hausgemachter
„Hoti`s Favorit“ klein 25.5 normal 38.5*
Kalbsfleisch | Salbei | Butter

Freitag`s Hit >> s`hed solangs hed<< 39.5*

Fegato di Vitello alla „Veneziana“
Kalbsleberli nach Rezept von Chef mit Risotto

*„Chateaubriand“ 64.-***

Sauce-Bèarnaise, Gemüse und gewünschter
Beilagen in 2 Gängen serviert ab 2 Personen, p/P 200 gr

*... Costoletta di Vitello „Casa Hoti“ 59.5****

400 Gramm | Kalbskotelette | Champagner-Risotto
Gemüse | Spinat | Wunschgrösse 17.- / 100 Gramm

Hauswein (offen): Weiss 6.5 Rosé 6.5 Rot 6.5

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

Parmaschinken: Italien
Vorderschinken: Schweinefleischerzeugnis gekocht

Schwybogen – Fischerei Nöpflin
Albeli Vierwaldstättersee Schweiz
Egli, Zander 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.

Inkl. MwSt.

Carne / Fleischgerichte

Entrecôte Fitnes 34.5
Rinds Entrecôte | Hausgemachter Kräuterbutter | Saison Salat

Kalbspaillard vom Grill 41.5
Houchdünnes Kalbsschnitzel von Grill mit Salat oder Gemüse

Cordonbleu 36.5
Vorderschinken | Der scharfe Maxx | Pommes-Frites | Gemüse
vom Kalbs 46.5

Scaloppine alla Viennese 29.5
Houchdünnes-Wienerschnitzel | Pommes-frites

Orecchia d`Elefante 43.5
Kalbs-Wienerschnitzel | Spaghetti aglio olio e Peperoncino

Piccata Milanese 33.5
Parmesan | Ei | Tomaten-Spaghetti | Schinken | Champignons
vom Kalbs 43.5

Scaloppine al Bosco 33.5
Hauchdünnes Schnitzel | Steinpilz-Rahmsauce | Linguine
vom Kalbs 43.5

Scaloppine, „Don Hoti“ einfach einzigartig klein 36.5 normal 43.5
Kalbsschnitzel | Zitronensauce | Risotto

Saltimbocca alla Romana klein 36.5 normale 43.5
Kalbsschnitzel | Parmaschinken | Salbei | Risotto

Rinds

L`Entrecôte
Café de Paris petite 34.5 normale 45.5 grand 54.5
Hausgemachter Kräuterbutter | überbacken | Pommes-frites

Rindsfilet Stroganoff „Art des Hauses“ 49.9
Rindsfilet-Würfel | Linguine

Rindsfilet „Casa Hoti“ 55.5
Rindsfilet | Gemüse | Pommes-Soufflés und mit Hausgemachter:
Kräuterbutter oder Steinpilz-Sauce

Fische

*Egli-Filets (Pesce Persico) 44.5**
frische Eglifilets | Posecco-Risotto | Spinat

*Zander-Filets (Lucioperca), einfach einzigartig 34.5**
Spezial zubereitet Zanderfilet-Knusperli | Salat | Tartare-Sauce

*Albeli-Filets vom Vierwaldstättersee, einfach einzigartig 36.5**
Spezial zubereitet Zanderfilet-Knusperli | Salat | Tartare-Sauce

Don Gambero 44.5
Riesencrevetten | nach Rezept von Chef | Zitronen-Risotto

**préparation 60 min

***nur mit Voranmeldung

*nur noch Solange Vorrat

Aus Kochtechnischen Gründen können keine
Änderungen Gemacht werden.