


**APERITIVI DELLA
CASA**
APEROL Spritz mit Prosecco 12

HUGO Spritz mit Prosecco 12

GIN MARE mit Fever-Tree Tonic 14.5

NEGRONI Campari, Martini rosso, Gin 14.5

NEGRONI SPAGLIATO Prosecco, Martini rosso, Campari 14.5

DISARONNO SOUR Disaronno Amaretto, frisch Zitronensaft, Zuckersirup 14.5

**BUON
APPETITO**
ZUPPE | SUPPE
TORTELLINI IN BRODO | 9
Kraftbrühe | Tortellini

CREMA DI POMODORO | 10
Tomatensuppe | Basilikum

CREMA DI VINO BIANCO | 14
Weisswein-Cremesuppe

INSALATA | SALAT
INSALATA VERDE | 9
Blattsalat

INSALATA CAPRESE | 15
Tomaten | Mozzarella di Bufala | Basilikum

INSALATA MISTA | 12
Gemischte Blattsalat | Gurke | Rüebli |
Peperoni | Cherrytomaten | schwarze Oliven

ANTIPASTI
BRUSCHETTA CLASSICA 13 | 7
Geröstetes Brot | Tomatenwürfel | Zwiebeln

TARTAR DI MANZO 23 | 34
CH Rinds-Tartar | Brot | Butter

COCKTAIL DI GAMBERETTI | 19
Crevettencocktail | Brot | Butter

CARPACCIO DI POLPO | 19
Feingeschnittener Tintenfisch | Olivenöl

CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO | 19
Carpaccio vom Rindsfilet und Parmesan

GAMBAS AL AJILLO | 19
Crevetten | Knoblauch | Peperoncino

CALAMARI FRITTI | 19 | 29
frittierte Tintenfischringhen | Tartarsauce

1 WÄHLEN SIE EINE BASIS PIZZA ODER FOCACCIA
MARGHERITA | 18
Tomaten | Mozzarella |
Fior di Latte | Oregano

ROSSA (ohne Mozzarella) | 18
Tomaten | Basilikum | Oregano

BIANCA (ohne Tomaten) | 18
Mozzarella Fior di Latte | Basilikum | Oregano

FOCACCIA AL ROSMARINO | 14
Rosmarin | Meersalz |
Olivenöl extra vergine | Oregano

FOCACCIA AL POMODORO | 14
Tomaten | Meersalz | Oregano

PIZZA BUONGUSTAIO & SELEZIONE «CASA HOTI»
MISS ITALIA | 29
Tomaten | Mozzarella | Prosciutto di San Daniele | Rucola |
Parmesansplit | Mozzarella di Bufala | Cherrytomaten | Oregano

SOPHIA LOREN | 29 | 27
Tomaten | Mozzarella | Rindscarpaccio (CH) |
Rucola | Parmesansplitter | Olivenöl extra Virgine | Oregano

ANDREA DORIA | 23 | 21
Tomaten | Mozzarella Sardellen | Kapern |
schwarze Olivenrote | rote Zwiebeln | Knoblauch | Oregano

2 UNDD DANN IHRE ZUTATEN
PROSCIUTTO SAN DANIELLE | 5
Parmaschinken

PROSCIUTTO COTTO | 3
Vorderschinken

SALAMI PICCANTE | 3
Scharfer Salami >>Vetricina<<

SPECK | 3
Mythenspeck

MOZZARELLA DI BUFALA | 5
Mozzarella di Bufala

ANANAS | 2
Ananas

GORGONZOLA | 3
Gorgonzo

MASCARPONE | 2
Marscapone

FUNGHI | 2
Champignons

OLIVE TAGGIASCHE | 1
schwarze Oliven

SARDELLEN | 2
Sardellen

TONNO | 3
Thunfisch aus Calabrien

RUCOLA | 2
Rucola

PORCINI | 5
Steinpilz

DELLA CASA | 29 | 27
Tomaten | Mozzarella | Kalbsgeschnetzeltes |
Kräuterbutter | Knoblauch | Oregano

CASTELLO (halb zugedeckt) | 29
Tomaten | Mozzarella | Spinat | Prosciutto San Daniele |
Trüffelöl | Parmesansplitter | Rucola | Oregano

MARE MONTI | 29 | 27
Tomaten | Mozzarella | Riesenkrevetten |
Steinpilz | Gogonzola | rote Zwibeln | Knoblauch

QUATTRO STAGIONI | 25 | 23
Tomaten | Mozzarella | Champignons |
Vorderschinken | schwarze Oliven | Peperoni | Oregano

INFERNO | 25
Tomaten | Mozzarella | ein Ei scharfer Salami |
>>Ventricina<< Knoblauch | Peperoncino | Oregano

CALZONE (zugedeckt) <<QUASI APERTO>> | 28
Tomaten | Mozzarella | Vorderschinken |
ein Ei | Champignons | Prosciutto San Daniele | Oregano

GERSAU | 26 | 24
Tomaten | Mozzarella | Speck | Salami | Vorderschinken, Oregano

**PASTA
E RISOTTI**

PASTA & RISOTTO

SPAGHETTI JIMMY CARBONARA | 24
mit Mythenspeck | Eigelb | Rahm

SPAGHETTI DELLO »CHEF« | 29
mit Kalbsgeschnetzeltes | Tomaten-Rahm-Sauce

TAGLIATELLE AL BOSCO | 26
mit Steinpilze | Knoblauch | Rucola | Cherytomaten | Olivenöl

TAGLIATELLE DELLA CASA | 29
Rindsfiletspitzen | Steinpilzen | Rahmsauce

TAGLIATELLE AI GAMBERONI | 29
Crevetten | Peperoncino | Knoblauch | Olivenöl extra virgine

TAGLIATELLE AL SALMONE AFFUMICATO | 29
mit Rauchlachs an Kräuter-Rahmsauce | Knoblauch*

RISOTTO AL PIRATA | 29
Grillierte Crevetten auf Zitronenrisotto

RAVIOLI FATTI IN CASA "HOTI'S FAVORIT" | 25 | 32
Hausgemachte Ravioli mit Kalbfleisch | Salbei Butter*

RISOTTO AL PANORAMA | 28
Risotto mit Steinpilzen | frische Petersilie und Parmigiano

*so lange Vorrat

CONTORNI / BEILAGEN

SPINAT | 7.5

GEMÜSE MIX | 7.5

SAISON SALAT | 6.5

TOMATEN-SPAGHETTI | 6.5

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO | 7.5

REIS | 6.5

TAGLIATELLE | 6.5

POMMES-FRITES | 7.5

PROSECCO-RISOTTO | 7.5

"CHÂTEAUBRIAND" 56.5
200 Gramm Rindsfilet | Sauce-Béarnaise
Gemüse | gewünschte Beilagen in 2 Gängen serviert ab 2 Personen

CARNE

FLEISCH

CORDONBLEU | 26
mit Der scharfe Maxx Käse | Vordrschinken

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS klein | 28 normal | 38
Rindsentrecôte (AU) mit hausgemachter Kräuterbutter | Überbacken

ORECCHIO D`ELEFANTN | 34
Wienerschnitzel vom Kalb (CH)

PICCATA ALLA MILANESE | 27
mit Parmesan | Ei | Schinken | Champignons

OSSOBUCO DI VITELLO, Beliebte Klassiker | 32
geschmorte Kalbshaxe (CH) an Gemüsesauce*

SCALOPPINE AL LIMONE | 24 | 34
zartes Kalbsschnitzel (CH) an Zitronensauce

FILETTO DI MANZO " CASA HOTI " | 44
Rindsfilet (CH) mit Steinpilz-Sauce

STROGANOFF ART DES HAUSES | 42
Rindsfiletwürfel (CH)

FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA | 32
Geschnetzelte Kalbsleber nach venezianischer Art*

COSTOLETTA DI VITELLO | 44
300 Gram Kalbskotelett an Salbeibutter*

FRESCO PESCE / FRISCHE FISCHE

TAGES FISCH ?

EGLI-FILET | 34
frische Eglifilets à la meunière*

FELCHEN-FILET VOM VIERWALDSTÄTTERSEE | 34
frische Felchenfilets poschiert nach Chef Art*

45 Minuten Zubereitungszeit

PER I BANBINI / FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Pasta mit Tomatensauce | Butter oder Rahmsauce 13.5

Pizza Margherita, Prosciutto oder Hawaii 14.5

Inkl. MwSt.

HAUSWEIN (OFFEN): WEISS 6.5, ROSÉ 6.5, ROT 6.5

Warenherkunft

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

Parmaschinken: Italien
Vorderschinken: Schweinefleischerzeugnis gekocht

Albeli, Felchen: Schwybogen – Vierwaldstättersee Fischerei Näpflin Schweiz
Egli, Zander D, EE, Crevetten Vietnam, Meeresfrüchten Italien, Lachs Norwegen

Lieber Gast
Für Informationen zu Zutaten welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen,
wenden Sie sich bitte an unser Personal.