

**APERITIVI  
DELLA CASA**

- HUGO**-Spritz mit Prosecco | 12.5  
**APEROL**-Spritz mit Prosecco | 12.5  
**GIN MARE** mit Fever-Tree Tonic | 14.5  
**NEGRONI** Gin, Campari, Martini rosa | 14.5  
**CORDON ROUGE** Grand Marnier mit Fever- Tonic | 14.5  
**NEGRONI SPAGLIATO** Prosecco, Martini rosa, Campari | 14.5  
**DISARONNO SOUR** Disaronno Amaretto, frisch Zitronensaft, Zuckersirup | 14.5

**BUON  
APPETITO**
**ANTIPASTI**

- BRUSCHETTA CLASSICA** | 7.5 | 13.5  
Geröstetes Brot | Tomatenwürfel | Zwiebeln
- COCKTAIL DI GAMBERETTI** | 19.5  
Crevettencocktail | Butter | Geröstetesbrot
- CARPACCIO DI POLPO** | 19.5  
Feingeschnittener Tintenfisch | Olivenöl
- CARPACCIO DI FILETTO MANZO** | 19.5  
Feingeschnittene | Rindsfilet | Parmesan
- TARTAR DI MANZO** | 24.5 | 34.5  
CH-Rinds-Tartar | Brot | Butter
- GAMBAS AL AJILLO** | 19.5  
Crevetten | Knoblauch | Peperoncino
- CALAMARI FRITTI** | 19.5  
Frittierte Tintenfischringe | Tartarsauce
- PORCINI AL BOSCO** | 19.5  
Gebratene Steinpilze nach Art des Hauses

**ZUPPE | SUPPE**

- TORTELLINI IN BRODO** | 10.5  
Kraftbrühe mit Tortellini
- CREMA DI VINO BIANCO** | 13.5  
Weissweincremesuppe
- CREMA ALL ZAFFERANO** | 17.5  
Safrancremesuppe
- CONSOMMÉ CON SHERRY** | 8.5  
Kraftbrühe mit Sherry
- STRACCIATELLA ALLA ROMANA** | 9.5  
Kraftbrühe mit geschlagenem Ei<sup>9</sup>

**INSALATA | SALAT**

- INSALATA VERDE** | 9.5  
Blattsalat mit Haus Dressing
- INSALATA MISTA "Panorama"** | 12.5  
Gemischter Blattsalat | mit Haus Dressing |  
Rüebli | Gurken | Peperoni | Mais | Cherrytomaten
- INSALATA DI POMODORI E CIPOLLE** | 10.5  
Tomatensalat mit Zwiebeln | Haus Dressing
- "BUFFALO" POMODORI E MOZZARELLA** | 15.5  
Tomaten mit Buffalo-Mozzarella | Basilikum |  
verfeinert mit Olivenöl extra vergine  
mit **PARMASCHINKEN +** | 14.5

**1 | WÄHLEN SIE EINE BASIS PIZZA ODER FOCACCIA**

- MARGHERITA** | 18.5  
Pelati San Marzano |  
Fior di Latte | Oregano
- ROSSA (ohne Mozzarella)** | 18.5  
Pelati San Marzano | Oregano
- BIANCA (ohne Tomaten)** | 18.5  
Fior di Late | Oregano
- FOCACCIA AL ROSMARINO** | 14.5  
Rosmarin | Meersalz |  
Olivenöl extra vergine | Oregano
- FOCACCIA AL POMODORO** | 14.5  
Pelati San Marzano | Meersalz | Oregano

**PIZZA BUONGUSTAIO & SELEZIONE "CASA HOTI"**

- MISS ITALIA** | 29.5  
Pelati San Marzano | Fior di Latte | Prosciutto di San Daniele |  
Mozzarella di Bufala | Rucola | Grana Padano | Oregano
- SOPHIA LOREN** | 29.5  
Pelati San Marzano | Fior di Latte | Rinds-Carpaccio |  
Mozzarella di Bufala | Rucola | Grana Padano | Oregano
- ANDREA DORIA** | 23.5  
Pelati San Marzano | Fior di Latte | Sardellen | Kapern |  
schwarze Oliven | rote Zwiebeln | Knoblauch | Oregano

**2 | UND DANN IHRE ZUTATEN**

**PROSCIUTTO COTTO** | 3  
Vorderschinken

**SALAMI PICCANTE >VETRICINA<** | 4  
Scharfe Salami >Vetricina<

**GORGONZOLA** | 3  
Champignons

**SARDELLEN** | 2  
Sardellen

**PEPERONI** | 1  
Peperoni

**ANANAS** | 2  
Ananas

**PROSCIUTTO san DANIELE** | 5  
Parmaschinken

**SPINACI** | 2  
Spinat

**FUNGHI** | 2  
Gorgonzola

**SPECK** | 3  
Mythenspeck

**MASCARPONE** | 2  
Mascarpone

**TONNO** | 2  
Thunfisch aus Calabrien

**RUCOLA** | 1  
Rucola

**OLIVE TAGGIASCHE** | 1  
schwarze Oliven

**MOZZARELLA di BUFALA** | 5  
Mozzarella di Bufala

**UOVE** | 2  
Gersauer Ei<sup>9</sup>

**DELLA CASA** | 29.5

Pelati San Marzano | Fior di Latte | Kalbsgeschnetzeltes |  
Hausgemachter Kräuterbutter | Knoblauch | Oregano

**CASTELLO (halb zugedeckt)** | 29.5

Pelati San Marzano | Fior di Latte | Prosciutto di San Daniele |  
Spinat | Grana Padano | Rucola | Trüffelöl | Oregano

**DON GAMBERO** | 29.5

Pelati San Marzano | Fior di Latte | Riesencrevetten |  
Hausgemachter Kräuterbutter | Knoblauch | Oregano

**GERSAU** | 26.5

Pelati San Marzano | Fior di Latte | Vorderschinken |  
Mythenspeck | scharfe Salami >Vetricina< | Oregano

**INFERNO** | 26.5

Pelati San Marzano | Fior di Latte | ein Ei<sup>9</sup> | scharfe  
Salami >Ventricina< | Knoblauch | Peperoncino | Oregano

**CALZONE MAFIOSO (zugedeckt)** | 28.5

Pelati San Marzano | Fior di Latte | Vorderschinken |  
ein Ei<sup>9</sup> Champignons | Prosciutto di San Daniele | Oregano

CASA HOTI



## PASTA E RISOTTI

### PASTA & RISOTTO

#### RAVIOLI FATTI IN "CASA" | 22.5 | 32.5

Hausgemachte Ravioli mit Kalbfleisch Salbei | Butter\*

#### SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO | 19.5

mit Knoblauch | Peperoncino | Olivenöl extra virgine

#### SPAGHETTI JIMMY CARBONARA | 23.5

mit Mythenspeck | Eigelb° | Rahm

#### SPAGHETTI DELLO "CHEF" | 29.9

mit Kalbsgeschnetzeltes an Cognac flambiert | Tomaten-Rahm-Sauce

#### SPAGHETTI AI GEMBERONI | 29.9

mit Crevetten | Knoblauch | Peperoncino | Olivenöl extra virgine

#### TAGLIATELLE AL SALMONE | 28.9

mit Rauchlachs an Kräuter-Rahmsauce\*

#### TAGLIATELLE DELL PIRATA | 29.9

mit Steinpilze | Crevetten an Vodka flambiert | Tomaten-Rahmsauce

#### TAGLIATELLA AL BISCO | 26.5

gebratene Steinpilze | Kirschtomaten | Rucola | Olivenöl extra virgine

#### RISOTTO AI FUNGHI PORCINI | 27.5

Sämiges Risotto mit gebratenen Steinpilzen

## CARNE E PESCE

### FLEISCH & FISCH

#### CORDONBLEU PAULI | 35.5

>Der scharfe Maxx Käse< | Vorderschinken | Pommes-frites | Gemüse"

#### PICCATA ALLA MILANESE | 34.5

mit Parmesan Ei° | Schinken | Champignons | Tomaten-Spaghetti"

#### SCALOPPINE "DON HOTI", einfach einzigartig | 32.5 | 43.5

zarte Kalbsschnitzel an Zitronensauce | serviert mit Prosecco-Risotto

#### ENTRECÔTE-CAFÉ DE PARIS 150g. 35.5 / 300g. 48.5

Rinds-Entrecôte | Kräuterbutter überbacken serviert mit Pommes-frites

#### OSSOBUCO DI VITELLO "Beliebter Klassiker" | 46.5

geschmorte Kalbshaxe an Gemüsesauce | sämigem Safranrisotto\*

#### ORECCHIA D'ELEFANTE | 43.5

Kalbs-Wienerschnitzel serviert mit Spaghetti aglio olio e Peperoncino

#### FEGATO DI VITELLO ALLA "VENEZIANA" | 39.5

Gebratene Kalbsleber mit Zwiebeln und Kräuter | Weissweinsrisotto\*

#### STROGANOFF | 200g. | 48.5

Rindsfiletwürfel | serviert mit Nudeln

#### FILETTO di MANZO >>CASA NOSTRA<< | 160g. | 44.5

Rindsfilet vom Grill | überbacken mit Kräuterbutter | Pommes-frites

### PESCE FRESCO

#### FRISCHE FISCH | >>TAGES FISCH ?

#### FILETTO DI PESCE PERSICO "EGLI-FILET" | 43.5

frische Eglifilets >meunière< serviert mit Reis und Spinat\*

#### SOGLIOLA ALLA MUGNAIA "SEEZUNGE" | 54.5

Gebratene Ganze Seezunge >meunière< Spinat | gemischte Gemüse\*

#### "CHÂTEAUBRIAND" | P/p 56.5

200 Gramm Rindsfilet | Sauce-Béarnaise

Gemüse | gewünschte Beilagen in 2 Gängen serviert ab 2 Personen\*\*

\*\*Nur mit Voranmeldung

\*so lange Vorrat

°Ei aus Gersau

°vom Schwein

### PER I BAMBINI / FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Pasta mit Tomatensauce | Butter oder Rahmsauce 13.5

Pizza Margherita, Prosciutto oder Hawaii 14.5

Inkl. MwSt.

#### Warenherkunft

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

Parmaschinken: Italien  
Vorderschinken: Schweinefleischerzeugnis gekocht

Albeli, Felchen: Schwybogen – Vierwaldstättersee  
Fischerei Näpflin Schweiz

Egli, Seezunge, NI, D, EE, Crevetten Vietnam,  
Meeresfrüchte Italien, Lachs Norwegen

Lieber Gast

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

#### HAUSWEIN (offen): Weiss | Rosé | Rot | 6.-

SEERESTAURANT  
PAULI