

**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 rosso | 14.5
CORDON ROUGE Grand Marnier mit Fever- Tonic | 14.5
NEGRONI SPAGLIATO Prosecco, Martini rosso, Campari | 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 MANZO** | 19.5
Rindsfilet-Carpaccio | Grana Padano
- (CH) TARTAR DI MANZO** | 24.5 | 35.5
Tatar von Swiss Premiumbeef | Brot | Butte
- 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°

INSALATA | SALAT

- INSALATA VERDE** | 9.5
Blattsalat mit Haus Dressing
- INSALATA MISTA** | 12.5
Gemischter Blattsalat | mit Haus Dressing |
Rüebli | Gurken | Peperoni | Mais | Cherrytomaten
- INSALATA DI POMODORI E CIPOLLE** | 9.5
Tomatensalat mit Zwiebeln | Haus Dressing
- MOZZARELLA CAPRESE CON BUFALA** | 15.5
Tomaten mit ½ Buffalo-Mozzarella | Basilikum
- PROSCIUTTO DI PARMA "SAN DANIELE"** | 19.5
con mozzarella di bufala **(mit Büffelmozzarella)** | 28.5

1 | WÄHLEN SIE EINE BASIS PIZZA ODER FOCACCIA

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

PIZZA BUONGUSTAIO & SELEZIONE "CASA HOTI"

- MISS ITALIA** | 29.5
Tomaten | Mozzarella Fior di Latte | Prosciutto di San Daniele |
Mozzarella di Bufala | Rucola | Grana Padano | Oregano
- SOPHIA LOREN** | 29.5
Tomaten | Mozzarella Fior di Latte | Rinds-Carpaccio |
Mozzarella di Bufala | Rucola | Grana Padano | Oregano
- ANDREA DORIA** | 23.5
Tomaten | Mozzarella 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
Gorgonzola
- SARDELLEN** | 2
Sardellen
- PEPERONI** | 1
Peperoni
- ANANAS** | 2
Ananas
- PROSCIUTTO san DANIELE** | 5
Parmaschinken
- VERDURE AL FORNO** | 5
Gemüse mit Olivenöl extra virgine
- CIPOLA** | 1
- FUNGHI** | 2
Champignons
- 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
- CARCIOFI** | 2
Artischocken
- KNOBLAUCH** | 1

DELLA CASA | 29.5

Tomaten | Mozzarella Fior di Latte | Kalbsgeschnetzeltes |
Hausgemachter Kräuterbutter | Knoblauch | Oregano

CASTELLO (halb zugedeckt) | 29.5

Tomaten | Mozzarella Fior di Latte | Prosciutto di San Daniele |
Spinat | Grana Padano | Rucola | Trüffelöl | Oregano

DON GAMBERO | 29.5

Tomaten | Mozzarella Fior di Latte | Riesencrevetten |
Hausgemachter Kräuterbutter | Knoblauch | Oregano

GERSAU | 26.5

Tomaten | Mozzarella Fior di Latte | Vorderschinken |
Mythenspeck | scharfe Salami >Vetricina< | Oregano

INFERNO | 26.5

Tomaten | Mozzarella Fior di Latte | ein Ei° | scharfe
Salami >Ventricina< | Knoblauch | Peperoncino | Oregano

CALZONE MAFIOSO (zugedeckt) | 28.5

Tomaten | Mozzarella Fior di Latte | Vorderschinken |
ein Ei° Champignons | Prosciutto di San Daniele | Oregano

DA VINCI | 36.5

Tomaten | Mozzarella | Fior di Latte | Kalbsgeschnetzeltes |
Riesencrevetten | Kräuterbutter | Knoblauch | Oregano

CASA HOTI



**PASTA
E RISOTTI**

PASTA & RISOTTO

SPAGHETTI JIMMY CARBONARA | 24.5
mit Mythenspeck | Eigelb° Rahm

SPAGHETTI AI GAMBERONI | 29.5
mit Crevetten | Knoblauch | Peperoncino | Olivenöl extra virgine

SPAGHETTI NAPOLI | 19.5
mit Tomatensauce | Oregano und Basilikum

SPAGHETTI DELLO "CHEF" | 29.9
mit Kalbsgeschneitzeltes an Cognac flambiert | Tomaten-Rahm-Sauce

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO | 19.5
mit Knoblauch | Peperoncino | Olivenöl extra virgine

TAGLIATELLE AL SALMONE | 28.5
mit Rauchlachs an Kräuter-Rahmsauce*

TAGLIATELLE DELL PIRATA | 29.9
mit Steinpilze | Crevetten an Vodka flambiert | Tomaten-Rahmsauce

TAGLIATELLA AL BOSCO | 26.5
mit gebratene Steinpilz | Kirschtomaten | Rucola | Olivenöl extra virgine

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI | 27.5
Sämiges Risotto mit gebratenen Steinpilzen

RISOTTO AL SALMONE E LIMONE | 29.5
mit Rauchlachs und Zitrone*

GNOCCHI ALLO ZAFFERANO | 28.5
mit Artischocken | Speck und Safran-Rahmsauce

HOTI'S FAVORIT RAVIOLI FATI IN "CASA" | 32.5
Hausgemachte Ravioli mit Kalbfleisch | Salbei Butter*

"CHÂTEAUBRIAND" | P/p 57.5
200 Gramm Rindsfilet | Sauce-Béarnaise
Gemüse | gewünschte Beilagen in 2 Gängen serviert ab 2 Personen**

**CARNE
E PESCE**

FLEISCH & FISCH

SCALOPPINE "DON HOTI", einfach einzigartig | 32.5 | 43.5
zarte Kalbsschnitzel an Zitronensauce | Prosecco-Risotto

L'ENTRECÔTE-CAFÉ DE PARIS | klein 35.5 | normal 48.5 | gros 59.5
unser-Entrecôte (CH), überbacken mit unsere Butter | Pommes-frites

FEGATO DI VITELLO ALLA "VENEZIANA" | 39.8
Gebratene Kalbsleber | Kräuter | Zwiebeln | Prosecco-Risotto*

"STROGANOFF" | 47.5
Rindsfiletwürfel | serviert mit Nudeln

OSSOBUCO DI VITELLO "Beliebter Klassiker" | 42.5
geschmorte Kalbshaxe | Gemüsesauce | sämigem Safranrisotto*

ORECCHIA D'ELEFANTE | 43.5
Kalbs-Wienerschnitzel serviert mit Spaghetti aglio olio e Peperoncino

FILETTO DI MANZO "CASA NOSTRA" | 45.5
Rindsfilet vom Grill | überbacken mit unsere Kräuterbutter | Pommesfrites

PICCATA ALLA MILANESE | 34.5
Parmesan Ei° | Schinken Champignons | Tomaten-Spaghetti+
mit SAFRAN-RISOTTO + 5.-

CORDONBLEU "PAULI STUBÄ" | 35.5
Der scharfer Maxx Käse | Vorderschinken | Pommes-frites | Gemüse+
KALBS-CORDONBLEU | 46.5

WIENER SCHNITZEL "CASA HOTI" | 29.5
mit Preiselbeeren | Gurkensalat und Petersilien-Kartoffeln+
KALBS-WIENERSCHNITZEL | 45.5

**PESCE FRESCO
FRISCHE FISCH | >>TAGES FISCH ?**

FILETTO DI PESCE PERSICO "EGLI-FILET" | 43.5
frische Eglifilets >meunière< serviert mit Petersilien-Kartoffeln und Spinat*

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA "SEEZUNGE" | 55.5
Gebratene Ganze Seezunge >meunière< Spinat | Petersilien-Kartoffeln*

**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: Schwyabogen – 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.-