


**APERITIVI  
DELLA CASA HOTI**

HUGO – SPRITZ mit Prosecco, 12.5  
 APEROL – SPRITZ mit Prosecco, 12.5  
 GIN MARE mit Fever-Tree Tonic, 13.5  
 NEGRONI Gin, Campari, Martini rosso, 14.5

**BUON APPETITO ☺!**
**ZUPPE / SUPPE**

**TORTELLINI in BRODO 9.5**  
 Kraftbrühe mit Tortellini

**CREMA di VINO BIANCO 13.5**  
 Weissweincremesuppe

**CREMA di POMODORO 9.5**  
 Tomatencremesuppe

**CONSOMMÉ con SHERRY 8.5**  
 Kraftbrühe mit Sherry

**INSALATA / SALAT**

**INSALATA VERDE 9.5**  
 Blattsalat mit Haus Dressing

**INSALATA MISTA 12.5**  
 Gemischter Salat mit Haus Dressing

**POMODORO e CIPOLLE 10.5**  
 Tomatensalat, Zwiebeln mit Haus Dressing

**MOZZARELLA CAPRESE con BUFALA 17.5**  
 Tomaten mit Büffelmozzarella, Basilikum

**INSALATA con FUNGHI e PANCETTA 17.5**  
 Saison Salat mit Champignons und Speck

**ANTIPASTI**

**BRUSCHETTA CLASSICO, klein 7.5 / normal 13.5**  
 Geröstetes Brot, Tomatenwürfel, Zwiebeln

**COCKTAIL di GAMBERETTI 19.5**  
 Crevettencocktail, Butter, geröstetes Brot

**CALAMARI FRITTI, klein 19.5 / normal 28.5**  
 Tintenfischringe mit Tartarsauce

**GAMBAS al AJILLO 19.5**  
 Crevetten, Knoblauch, Peperoncino, Olivenöl

**PORCINI al BOSCO 19.5**  
 Gebratene Steinpilze nach Art des Hauses

**CARPACCIO di POLPO, klein 19.5 / normal 28.5**  
 Feingeschnittener Tintenfisch, Olivenöl

**CARPACCIO di MANZO, klein 19.5 / normal 28.5**  
 Rindsfilet-Carpaccio, Parmesan, Olivenöl, Rucola

**TATAR DI MANZO klein 24.5 / normal 34.5**  
 Tatar von Swiss Premiumbeef, geröstetes Brot, Butter

**1 WÄHLEN SIE EINE BASIS PIZZA**

**MARGHERITA 17.5**  
 Tomaten, Mozzarella, Oregano

**ROSSA (ohne Mozzarella) 17.5**  
 Tomaten, Oregano

**BIANCA (ohne Tomaten) 17.5**  
 Mozzarella, Oregano

**FOCACCIA AL ROSMARINO 14.5**  
 Rosmarin, Meersalz, Olivenöl extra vergine

**FOCACCIA AL POMODORO 14.5**  
 Tomatenwürfel, Knoblauch, Olivenöl extra vergine

**2 UND DANN IHRE ZUTATEN**

<b>PROSCIUTTO COTTO 3.5</b> Vorderschinken	<b>FUNGHI 2.-</b> Champignons	<b>PEPERONI 1.5</b> Peperoni
<b>SALAMI PICCANTE 3.5</b> scharfe Salami Vetricina	<b>OLIVE 1.5</b> schwarze Oliven	<b>CAPPERI 1.5</b> Kapern
<b>PANCETA 3.5</b> Speck-Mythen	<b>ANANAS 2.-</b> Ananas	<b>UOVO 1.5</b> Ei
<b>ACCIUGHE 2.-</b> Sardellen	<b>RUCOLA 1.5.-</b> Rucola	<b>MAIS 2.-</b> Mais
<b>TONNO 3.-</b> Thunfisch	<b>GORGONZOLA 3.-</b> Gorgonzola	<b>MASCARPONE 3.-</b> Mascarpone
<b>PROSCIUTTO SAN DANIELE 5.-</b> Parmaschinken San Danielle	<b>PORCINI 5.-</b> Steinpilze	<b>MOZZARELLA DI BUFALA 5.-</b> Büffelmozzarella

ALLE PIZZAS SIND AUF DER GRUNDLAGE «MARGHERITA»

**3 LE NOSTRE PIZZE, BUONGUSTAIO & SELEZIONE "CASA HOTI"**

**PIZZA DEL PAESE 26.5**  
 Vorderschinken, Mythen-Speck, scharfe Salami

**PIZZA INFERNO 26.5**  
 scharfe Salami, Ei, Knoblauch, Peperoncino, Zwiebeln

**PIZZA ANDREA DORIA 23.5**  
 Sardellen, Kapern, Oliven, Zwiebeln, Knoblauch

**PIZZA CALZONE MAFIOSO (zugedeckt) 28.5**  
 Vorderschinken, Ei, Pilze, Parmaschinken San Daniele

**PIZZA DELLA CASA 29.5**  
 Kalbgeschnetzeltes, Peperoncino, Kräuterbutter, Knoblauch

**PIZZA CASA NOSTRA 29.5**  
 Crevetten, scharfe Salami, Knoblauch, Peperoncino

**PIZZA DEGLI ARTISTI (halb zugedeckt) 29.5**  
 Spinat, Parmaschinken San Daniele, Parmesan, Rucola, Trüffelöl

**PIZZA CAMPANA 25.5**  
 Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Basilikum

**PIZZA MISS ITALIA 29.5**  
 Parmaschinken San Daniele, Rucola, Büffelmozzarella, Kirschtomaten

**PIZZA SOPHIA LOREN 29.5**  
 Rinds-Carpaccio, Rucola, Parmesan, Trüffelöl

**PIZZA NONNA 21.5**  
 Knoblauch, Zwiebeln, Peperoncino, Oliven

**PASTA / RISOTTI e RAVIOLI, SELEZIONE "CASA HOTI"**

**SPAGHETTI AGLIO OLIO e PEPERONINO 19.5**  
 Knoblauch, Peperoncino, Olivenöl extra vergine

**SPAGHETTI JYMMY CARBONARA 24.5**  
 Mythen-Speck, Ei und Rahm

**SPAGHETTI dello "CHEF" 29.9**  
 Kalbgeschnetzeltes an Cognac flambiert, Tomatenrahmsauce

**SPAGHETTI con GAMBERONI 29.5**  
 Crevetten, Knoblauch, Peperoncino, Olivenöl extra vergine

**LINGUINE MARE e MONTI 29.9**  
 gebratene Steinpilze, Crevetten und Oliven

**LINGUINE dell PIRATA 29.9**  
 Crevetten, Broccoli und Kirschtomaten

**LINGUINE al BOSCO 27.5**  
 gebratene Steinpilze, Kirschtomaten und Rucola

**LINGUINE con SALMONE OFFUMICATO 28.5**  
 Rauchlachs an Kräuter-Rahmsauce

**RISOTTO FUNGHI PORCINI 27.5**  
 mit gebratenen Steinpilzen

**RISOTTO AL SALMONE e LIMONE 28.5**  
 Sämiges Risotto mit Rauchlachs und Zitronen

**RAVIOLI "LIDA" FATI in CASA 29.9**  
 Hausgemachte Ravioli mit Kalbfleisch, Salbei und Butter


**SPECIALITÀ di CARNE**  
**FLEISCHSPEZIALITÄTEN**

**PICCATA alla MILANESE** 28.5  
Parmesan, Ei<sup>o</sup>, Vorderschinken und Champignons\*

**SCALOPPINE ai LIMONE "DON HOTI"** klein 26.5 / normal 34.5  
Kalbsschnitzel an Zitronensauce

**KÖNIGS CORDONBLEU** 500 Gramm 38.5  
gefüllt mit Maxx Käse und Vorderschinken\*

**L'ENTRECÔTE ORIGINALE "CAFÉ DE PARIS,** klein 28.5 / normal 40.5  
Entrecôte, überbacken mit unserer Kräuterbutter

**STROGANOFF ART DES HAUSES** 40.5  
Rindsfilet-Würfel flambiert (ab 2 Pers.) «Stroganoff»

**FILETTO di MANZO "CLASSICO"** 42.5  
Rindsfilet vom Grill, überbacken mit unserer Kräuterbutter

**ORECCHIA D'ELEFANTE "WIENER SCHNITZEL"** 34.5  
Kalbs-Wienerschnitzel

so lange Vorrat\*\*\*

**BRASATO di MANZO ai VINO ROSSO** 30.5  
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce, Speck und Champignons\*\*\*

**FEGATO di VITELLO alla "VENEZIANA"** 30.5  
Kalbsleber in Butter gebraten\*\*\*

**OSSO BUCO di VITELLO** 30.5  
geschmorte Kalbshaxen\*\*\*

**COSTOLETTA DI VITELLO "Casa Hoti"** 46.5  
350 Gramm Kalbskotlette im Ofen langsam gebraten\*\*\*

**Unser HIT**

**CHATEAUBRIAND "Casa Hoti"** Beliebter Klassiker p/P, **65.5**  
220 Gramm Rindsfilet, Sauce-Béarnaise, Gemüse, gewünschte Beilagen in 2 Gängen serviert ab 2 Personen\*\*

**Spezialpreis September bis März: MITTWOCH UND FREITAG p/P, 49.5**

\*\*Nur mit Voranmeldung

\*\*\*so lange Vorrat

\*Schweinefleisch

°Eier aus Gersau

**PER I BAMBINI / FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE**

Pasta mit Tomatensauce, Butter oder Rahmsauce 13.5

Pizza Margherita ode Prosciutto 14.5

Inkl. MwSt.

**SPECIALITÀ di PESCE**  
**FISCHSPEZIALITÄTEN**

**FILETTI di PERSICO ala Mugnaia** 30.5  
Egli-Filets in Butter gebraten meunière\*\*\*

**SOGLIOLA ala Mugnaia** 44.5  
Ganze Seezunge in Butter gebraten meunière\*\*\*

**FILETTI di LUCIOPERCA Mugnaia** 32.5  
Zander-Filets in Butter gebraten meunière\*\*\*

**GAMBERONI ZAFFERANO** 38.5  
aus dem Meer Riesencrevetten mit Knoblauch

**FISCHKNUSPERLI vom ZANDER** 26.5  
einfach einzigartig mit Tartarsauce

**CONTORNI/BEILAGEN**

Spaghetti, Linguine al burro, Reis, Salat 7.-  
Gemüse, Weissweinsrisotto, Pommes-frites, Rosmarinkartoffeln 7.5  
Spaghetti aglio olio e Peperoncino 8.5  
Spinat 8.-  
Safranrisotto 10.5

**Warenherkunft**

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

Parmaschinken: Italien  
Vorderschinken: Schweinefleischerzeugnis gekocht

Albeli, Felchen: Schwyboogen – Vierwaldstättersee  
Fischerei Nöpflin Schweiz

Egli, Seezunge, NL, D; Crevetten Vietnam;  
Meeresfrüchte Italien; Lachs Norwegen

**HAUSWEIN (offen): Weiss, Rosé, Rot, 6.-**

Lieber Gast

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