


**APERITIVI
DELLA CASA HOTI**

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

SUPPE / ZUPPE & SALAT / INSALATA

KRAFTBRÜHE MIT TORTELLINI
 Tortellini in brodo 10.5

KRAFTBRÜHE MIT SHERRY
 Consommé con sherry 9.5

TOMATENCREMESUPPE
 Crema di pomodoro 10.5

WEISSWEINCREMESUPPE
 Crema di vino bianco 13.5

GEMISCHTER SALAT
 Insalata mista 12.5

GRÜNER SALAT
 Insalata verde 9.5

TOMATENSALAT MIT ZWIEBELN
 Pomodoro e cipolle 10.5

TOMATEN MIT BÜFFELMOZZARELLA
 Mozzarella caprese con bufala 17.5

SALAT MIT SPECK UND CHAMPIGNONS
 Insalata con funghi e pancetta 18.5

1 WÄHLEN SIE EINE BASIS PIZZA

MARGHERITA / Tomaten, Mozzarella, Oregano 18.5
 ROSSA (ohne Mozzarella) / Tomaten, Oregano 18.5
 BIANCA (ohne Tomaten) / Mozzarella, Oregano 18.5
 FOCACCIA al ROSMARINO / Rosmarin, Meersalz, Olivenöl 14.5
 FOCACCIA al POMODORO / Tomatenwürfel, Olivenöl extra virgin 14.5

BUON APPETITO ☺!
ANTIPASTI "CASA HOTI"

RINDSFILET-CARPACCIO, PARMESAN, RUCOLA, OLIVENÖL
 Carpaccio di manzo 21.5

TINTENFISCH-CARPACCIO, FEINGESCHNITTENER, OLIVENÖL
 Carpaccio di polpo 21.5

GERÖSTETES BROT, TOMATENWÜRFEL UND ZWIEBELN
 Bruschetta classico klein 7.5 / normal 13.5

TATAR VOM SWISS PREMIUMBEEF, GERÖSTETES BROT
 Tatar di manzo klein 24.5 / normal 34.5

CREVETTENCOCKTAIL, BUTTER UND GERÖSTETES BROT
 Cocktail di gemberetti 19.5

TINTENFISCHRINGE MIT TARTARSAUCE
 Calamari fritti klein 21.5 / normal 32.5

GEBRATENE STEINPILZE NACH ART DES HAUSES
 Porcini al bosco 21.5

CREVETTEN MIT KNOBLAUCH, PEPERONCINO, OLIVENÖL
 Gambas al ajillo 19.5

GEBRATENE GÄNSELEBER MIT KAREMELISIERTEN ÄPFEL
 Fegato d'oca 32.5

2 UND DANN IHRE ZUTATEN

Vorderschinken 3	Champignons 2	Oliven 1.5
scharfe Salami 3	Speck 3	Kapern 1.5
Sardellen 2	Ananas 2	Peperoni 1.5
Thunfisch 3	Gorgonzola 3	Rucola 1.5
Mascarpone 3	Parmaschinken 5	Gemüse 4
Büffelmozzarella 5	Ei° 2	Zwiebeln 1

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

SOPHIA LOREN / Parmaschinken, Rucola, Parmesan, Trüffelöl 29.5	INFERNO / scharfe Salami, Ei°, Knoblauch, Peperoncino 26.5
ANDREA DORIA / Sardellen, Kapern, Oliven, Zwiebeln, Knoblauch 23.5	SAEMI / Crevetten, scharfe Salami, Peperoncino, Knoblauch 29.5
MISS ITALIA / Parmaschinken, Rucola, Büffelmozzarella, Kirschtomaten 29.5	FRUTTI di MARE / Meeresfrüchte, Knoblauch 28.5
CALZONE MAFIOSO (zugedeckt) / Vorderschinken, Ei°, Pilze, Parmaschinken 28.5	DELLA CASA / Kalbsgeschnetzeltes, Knoblauch, Kräuterbutter 29.5
DEGLI ARTISTI (halb zugedeckt) / Spinat, Parmaschinken, Parmesan, Trüffelöl 29.5	GERSAU / Mythen Speck, Vorderschinken, Salami Piccante 26.5

PASTA / RISOTTI e RAVIOLI, SELEZIONE "CASA HOTI"

SPAGHETTI JYMMY CARBONARA / mit Mythen-Speck, Ei° und Rahm 23.5	LINGUINE al BOSCO / gebratene Steinpilze, Kirschtomaten, Rucola 26.5
SPAGHETTI AGLIO OLIO e PEPERONCINO / Knoblauch, Peperoncino 18.5	LINGUINE dell PIRATA / mit Crevetten an Vodka flambiert und 29.9
con GAMBERONI (mit CREVETTEN) Olivenöl extra virgine 29.9	Tomaten-Rahmsauce
SPAGHETTI dello "CHEF" / mit Kalbsgeschnetzeltes an Cognac flambiert, 29.9	LINGUINE con SALMONE AFFUMICATO / mit Rauchlachs an 28.5
und Tomatenrahmsauce leicht scharf	Kräuter-Rahmsauce
RAVIOLI «LIDA» FATI in CASA / Hausgemachte Ravioli mit Kalbfleisch, 29.5	LINGUINE DELLA CASA / mit Rindsfiletspitzen, Knoblauch und 32.5
Salbei und Butter	Tomatensauce leicht scharf
RISOTTO FUNGHI PORCINI / mit gebratenen Steinpilzen 28.5	RISOTTO al SALMONE e LIMONE / mit Rauchlachs und Zitronen 28.5

**FLEISCHSPEZIALITÄTEN / SPECIALITÀ di CARNE**

RINDSSCHMORBRATEN AN BAROLO ROT-WEINSAUCE MIT SPECK UND CHAMPIGNONS / Brasato di manzo al vino rosso «Barolo»	29.5
HOTT'S PICCATA PANIERT MIT PARMESAN, EI ^o , VORDERSCHINKEN UND CHAMPIGNONS* / Piccata alla Milanese	29.5
KÖNIGS CORDONBLEU 500 GRAMM GEFÜLLT MIT MAXX KÄSE UND VORDERSCHINKEN* / Cordon bleu	33.5
GESCHMORTE KALBSHAXEN, NACH CHEF ART UND GEMÜSE-SAUCE / Osso buco di vitello	34.5
KALBSSCHNITZEL AN ZITRONENSAUCE «DON HOTI» / Scaloppine al limone	klein 26.5 / normal 34.5
KALBSLEBER IN BUTTER GEBRATEN / Fegato di vitello alla Beni**	32.5
KALBSKOTELETTE, SALBEI BUTTER / Costoletta di vitelli (ca.350g**)	44.5
RIESEN KALBS - WIENERSCHNITZEL / Orecchia d'elefante	35.5

ORIGINALES "CAFÉ DE PARIS" ENTRECÔTE, ÜBERBACKEN MIT UNSERER KRÄUTERBUTTER / L'entrecôte	(ca.150g) 29.5 (ca.300g) 42.5
RINDSFILET CLASSICO VOM GRILL, ÜBERBACKEN MIT UNSERER KRÄUTERBUTTER / Filetto di manzo classico (ca. 200g)	39.5
STROGANOFF «ART DES HAUSES» RINDSFILET-WÜRFEL FLAMBIERT (AB 2 PERS.) / Stroganoff	39.5

Für Gognacsauce oder Steinpilzrahmsauce 7.-

FISCHSPEZIALITÄTEN / SPECIALITÀ di PESCE

GEBRATENE ALBELI-FILETS VOM VIERWALDSTÄTTERSEE / Filetti di coregone**	32.5
EGLI-FILETS IN BUTTER GEBRATEN "MEUNIÈRE" / Filetti di persico**	32.5
GANZE SEEZUNGE IN BUTTER GEBRATEN «MEUNIÈRE» / Sogliola**	42.5
RIESENCREVETTEN MIT SAFRAN-SAUCE / Gamberoni zafferano	41.5

BEILAGEN / CONTORNI

GEMISCHTER-SALAT	7	NUDELN	6	TOMATEN-SPAGHETTI	6
GEMISCHTES-GEMÜSE	7	REIS	6	PROSECCO-RISOTTO	7
POMMES-FRITES	7	SPINAT	7	SPAGHETTI AGLIO OLIO	8
SAFRANRISOTTO	10.5				

UNSER HIT***

CHATEAUBRIAND "CASA HOTI" BELIEBTER KLASSIKER P/P, 65.5
200 GRAMM RINDSFILET, SAUCE-BÉARNAISE, GEMÜSE, GEWÜNSCHTE BEILAGEN IN 2 GÄNGEN SERVIERT AB 2 PERSONEN***

SPEZIALPREIS BIS MÄRZ: MITWOCHE, DONNERSTAG 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 oder Prosciutto	14.5

Inkl. MwSt.

HAUSWEIN (offen): Weiss, Rosé, Rot, 6.5

Warenherkunft

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

Parmaschinken: Italien
Vorderschinken: Schweinefleischerzeugnis gekocht

Albeli, Felchen: Schwybogen – Vierwaldstättersee
Fischerei Nöpflin Schweiz

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

Lieber Gast

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