



## APERITIVI

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

BUON APPETITO ☺!

**SUPPE / ZUPPE****PAPPA AL POMODORO**  
Tomatensuppe mit Croutons 12,5**MARK CONSOMMÉ**  
Kraftbrühe mit Rinder Mark 13,5**CREMA DI VINO BIANCO**  
Weisswein Cremesuppe 14,5**SALAT / INSALATA****INSALATA VERDE**  
Grüner Salat mit Haus Dressing 9,5**INSALATA MISTA**  
Gemischter Salat Haus Dressing 12,5**MOZZARELLA CAPRESE**  
Büffelmozzarella mit Tomaten 16,5**INSALATA CON FUNGHI E PANCETTA**  
Saison Salat mit Champignons, Speck 17,5**PIZZA CLASSICA****PIZZA MARGHERITA** / Tomaten, Mozzarella, Origano 19,5**PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI** / Tomaten, M. Schinken, Pilze 23,5**PIZZA SALAMI PICANTE** / Tomaten, Mozzarella, Salami Picante 23,5**FOCACCIA SELEZIONE** "Casa" Hoti**LA PISTACCHIO**  
Focaccia – Basis, Büffel – Straciatella,  
Pistaziencreme, Mortadella I.G.P. und Pistazienkörner 32,5**PARTENOPE**  
Focaccia – Basis, Gelbe Dattelcreme,  
D.O.P. Büffel – Straciatella und Sardellen In Öl 26,5**PIZZA SELEZIONE** "Casa" Hoti**QUATRO FORMAGGI**  
Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola – Creme,  
Romano – Pecorino und Büffel – Ricotta 27,5**MISS ITALIA**  
San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte,  
Rucola, Mascarpone und Parmaschinken 29,5**INFERNO**  
San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte,  
Gerollter Speck, Salami, Ei, Knoblauch und Peperoncino 28,5**ANDREA DORIA**  
San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Sardellen  
in Öl, Oliven, Kapern, Zwiebeln und Knoblauch 24,5**GOURMET DELLA CASA**  
San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Knoblauch,  
Kalbsgeschnetzeltes, Kräuterbutter, Peperoncino 34,5**SOPHIA LOREN**  
San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Rucola,  
Rindercarpaccio, Parmesansplitter Grana Padano, Trüffelöl 34,5**CALZONE MAFIOSO (zugedeckt)**  
San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte,  
Vorderschinken, Ei, Pilze und Parmaschinken 28,5**DON GAMBERO**  
San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte,  
Crevetten, Gemüse Broccoli und Knoblauch 33,5**LA RUCOLONA** San Marzano Tomaten, Mozzarella  
Fior di Ltte, frischer Tomaten, Rucola und Mascarpone 25,5**ANTIPASTI "Casa Hoti" VORSPEISEN****BRUSCHETTA CLASSICA**  
Geröstetes Brot, Tomatenwürfel, Zwiebeln und Olivenöl 8,5 / 14,5**COCKTAIL DI GAMBERETTI**  
Crevetten Cocktail mit geröstetem Brot und Butter 23,5**CARPACCIO DI MANZO**  
Rohes Rindsfilet mit Parmesan, Rucola und Olivenöl 23,5 / 34,5**TARTAR DI MANO**  
Rindertartar Premiumbeef geröstetem Brot und Butter 25,5 / 36,5**WARME VORSPEISEN****GAMBA AL AJILLO**  
Gebratene Crevetten mit Knoblauch und Peperoncino 23,5**PORCINI AL BOSCO**  
Gebratene Steinpilze in Olivenöl nach Art des Hauses 23,5**FOIE GRAS**  
Gebratene Gänseleber mit karamellisierten Äpfeln 36,5**MIDOLLO DI MANZO** (20 min.) Rinder-Markbein im Ofen  
gebacken, serviert mit getoastetem Knoblauch-Brot 22,5**PIZZA PROSCIUTTO** / Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken 23,5**PIZZA HAWAI** / Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas 23,5**PIZZA TONNO** / Tomaten, Mozzarella, Thunfisch Zwiebeln 23,5**PASTA e RAVIOLI "Casa Hoti"****SPAGHETTI JIMMY CARBONARA**  
mit Speck, Ei, und Rahm 25,5**SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO**  
Knoblauch, Peperoncino, und Olivenöl 20,5**SPAGHETTI GAMBERONI**  
Crevetten, Knoblauch, Peperoncino, und Olivenöl 32,5**SPAGHETTI DELLO CHEF**  
mit Kalbsgeschnetzeltes an Cognac  
flambiert und Tomatenrahmsauce 34,5**PAPPARDELLE AL BOSCO**  
mit gebratene Steinpilze  
Kirschtomaten, Rucola und Oliwenöl 28,5**PAPARDELLE DELLA "CASA"**  
mit Rndsfiletspitzen, Pilzen und Rahmsauce 34,5**PENNE CON SALMONE**  
mit Rauchlachs und Kräuter – Rahmsauce 32,5**PENNE ALL'ARRABBIATA**  
Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Peperoncino 21,5**RAVIOLI (FATI IN CASA)**  
Hausgemachte Ravioli mit Kalbsfleisch und Salbei 33,5

FLEISCHSPEZIALITÄTEN /  
SPECIALITÀ di CARNE

"CAFÉ DE PARIS"	RINDS ENTRECOTE	Entrecôte ohne Fett überbacken mit unserer Kräuterbutter, Pommes-Frites	160 gr. 38.5 300 gr. 49.5
NUR VOM FEINSTEN	FILETTO DI MANZO	Rindsfilet überbacken mit unserer Kräuterbutter	160 gr. 45.5 220 gr. 54.5
EINZIGARTIG TIPO DI CASA	SCALOPPINE "DON HOTI"	Zarte Kalbsschnitzel fein gewürzt in Zitronensauce serviert mit Weissweinsrisotto	38.5 / 44.5
ORECCHIA D'ELEFANTE	WIENER-SCHNITZEL	Riesen – Wienerschnitzel in Butter gebraten mit Spaghetti aglio olio e peperoncino	44.5
COSTOLETTA DI VITELLO	KALBSKOTELETTE 420 gr.	Butterzartes Kalbskotelette 420 gr. im Ofen langsam gebraten mit Butter und Salbei**	56.5
FREITAGS-HIT S'HÄT SOLANG S'HÄT!	FEGATO DI VITELLO ALLA "VENEZIANA"	Gebratene Kalbsleber mit Zwiebeln und Salbei**	39.5
CALSSICA	SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	Zarte Schweineschnitzel mit Rohschinken, Salbei und Marsala Saucerserviert mit Proseccorisotto	37.5
CLASSICA	PICCATA ALLA MILANESE	Schweineschnitzel Parmesan, Ei, Schinken und Champignons serviert mit Tomatenspaghetti	37.5
NACH REZEPT VON CHEF	STROGANOFF «ART DES HAUSES»	Rindsfilet-Würfel 220 gr. ab 2 Pers. flambiert à la Minute gebraten	p/P 52.5
OSSO BUCO «GIGANTE»	STINCO di VITELLO «ALLA HOTI» EINZIGARTIG	Ganze Kalbshaxe für 2 Personen im Ofen geschmort, serviert auf Platte mit Gemüse und Weissweinsrisotto (25 min)	p/P 64.5

FISCHSPEZIALITÄTEN /  
SPECIALITÀ di PESCE

TAGES FISCH	FILETTI DI PESCE PERSICO	Gebratene Eglifilets <b>oder</b> Zanderfilets "meunière" serviert mit Weissweinsrisotto**	39.5
HAUS ART	SOGLIOLA ALLA MUGNAIA	Gebratene ganze Seezunge «meunière» mit Spinat**	54.5

Eine Beilage ist im Preis inklusiv.

BEILAGEN	Bratkartoffeln, Weissweinsrisotto, Reis, Nudeln	8
CONTORNI	Spinat, Pommesfrites, gemischtes Gemüse	8.5
	Safranrisotto	11

UNSERE SPEZIALITÄT (60 min.)

CHATEAUBRIAND "Casa Hoti" BELIEBTER KLASSIKER p/P, 68.5

(ca 250 gr.) RINDSFILET, SAUCE-BÉARNAISE, GEMÜSE, GEWÜNSCHTE BEILAGEN, IN 2 GÄNGEN SERVIERT, AB 2 PERSONEN

\*\*so lange Vorrat

## PER I BAMBINI / FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Pasta mit Tomatensauce, Butter oder Rahmsauce | 13.5  
Pizza Margherita, Prosciutto oder Funghi | 14.5HAUSWEIN (offen): Weiss, Rosé, Rot 6.5WarenherkunftKalb, Poulet, Schwein: Schwyz – Metzgerei Reichmuth Schweiz  
Rind: Schweiz, Australien, Irland  
Lamm: Schweiz, Neuseeland  
Parmaschinken: Italien  
Vorderschinken: Schweinefleischerzeugnis gekochtAlbeli, Felchen: Schwyzbogen – Vierwaldstättersee  
Fischerei Nöpflin SchweizEgli, Zander, Seezunge, NL, D; Crevetten Vietnam;  
Meeresfrüchte Italien; Lachs Norwegen

Brot. CH

Lieber Gast

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

Inkl. MwSt.