

Speisekarte

alle Preise inkl. 7.7% MWSt.

bottéga

**club
&
lounge**

Bottéga nennen wir unsere Räumlichkeiten hier in diesem historischen Zeughaus (1862), dem zweiten, welches der junge Bundesstaat erbauen liess. Die Klarheit und Kraft eines Arsenal's verbinden wir mit toskanischer Behaglichkeit und Wärme. Bottéga nannte man früher jenen Teil eines Gehöfts, wo Olivenöl und Wein gelagert und Waren aller Art gehandelt wurden. Damals wie heute ein Ort der einlädt, um Freundschaften zu pflegen, miteinander zu philosophieren - sich zu amüsieren. Ein Treffpunkt wollen wir sein, ob Familienfest, Geschäftsessen oder Candle-Light-Dinner - die Bottéga ist immer der perfekte Ort um alte Freunde zu treffen, neue Bekanntschaften zu schliessen, Feste zu feiern und das Leben in vollen Zügen zu geniessen.

Kalte Vorspeisen

Gemischter Blattsalat

Hausdressing
Balsamico oder Öl und Essig. 9.50

Salatstrauß

Mit Rohschinken
und Parmesan 14.50

Bunte Blattsalate

Mit gebratenen Pilzen 12.50

Schwertfischearpaccio

Mariniert mit Kräutern
und Olivenöl 15.50

Tomaten Mozzarella Salat

Mit Balsamicoreduktion
und Olivenöl 12.50

Rindsearpaccio

Mit Kräutern,
Olivenöl und Parmesan 17.50

1/2 Beefsteak Tartar

Mild, Medium oder Feurig 22.50

1/2 Lachstatar

Serviert mit Butter und Toast 19.50

Warme Vorspeisen

Tomatencremesuppe

Mit Basilikum 9.50

Grillierte Aubergine

Mit Halloumikäse überbacken 13.50

Tagliatelle

Mit Kräuterrahmsauce und
Rauchlachsstreifen 14.50

Jakobsmuscheln

Auf Gurkensalat
(Tzaziki) 17.50

Vegetarisch



Rösti «Santa Maria»

Überbacken mit Käse
Tomaten und Pesto

19.50

Auberginenröllchen mit Mozzarella

Mit rassisger Tomatensauce
und Parmesan überbacken

19.50

Original Griechischer Salat

Nach geheimem Rezept
der Griechen

19.50

Gemüsebouquet «Jardinière»

Saisonale Gemüseauswahl
mit Kartoffeln

22.50

Antipasti

«Bottega Plättli»

Vegetarische Köstlichkeiten Lassen Sie sich von unserem reichen Angebot überraschen
auf Wunsch auch mit Aufschnitt erhältlich

22.50

Pasta

Tortellini

An einer leichten
Pestorahmsauce

19.50

Tagliatelle

An rassisger Tomatensauce
mit Kräuter-Olivenöl

19.50

Ravioli

Mit Salbeibutter
und Parmesan

19.50

Gnocchi

Mit Kräuter-Olivenöl,
Tomatenwürfeln und Parmesan

19.50



Vorspeisen

Linsens- & Gerstensuppe

Olivenöl und Bio Kräutern 9.50

Randen Carpaccio

Wasabicrème und Olivenöl 12.50

Hauptspeisen

Couscous

mit Gemüse und Tomatenmark,
Olivenöl und Kräutern 22.50

Dolmades

gefüllte Weinblätter mit Kräuter-
Zwiebel- Knoblauchreis und Pinienkernen
mit Tomatensauce 26.50

Veganer Bohneneintopf

Herzhaft an rassischer Sauce 19.50

Roter Curry mit Kokosmilch

Reisherz umringt von
Currygemüse 19.50

Gefüllte Teigtaschen

mit grilliertem Gemüse
Tomatenwürfel und
hausgenachter Pesto 21.50

Für Fragen zu allergenen Zutaten und Herkunft der Nahrungsmittel beachten Sie den Anschlag bei der Kasse oder fragen Sie unsere Mitarbeiter oder verlangen Sie unsere Deklarationsliste.

Ihr Oliver Canatar

Fleischgerichte

Entrecôte « Café de Paris »

Pommes Alouettes à discrétion 45.00

Beefsteak Tartar « bottéga »

Mild, Medium oder Feurig 29.50

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

Mit leichter Champignon-Rahmsauce
und Beilage nach Wahl 32.50

Lammfilets

Mit Rotweinsauce und
Beilage nach Wahl 31.50

Maispoulardenbrust grilliert

Mit Rotweinsauce und
Beilage nach Wahl 27.50

Pouletgeschnetzeltes

An leichter Currysauce
im Reisring serviert 26.50

Fit & Gesund

Gourmetsalat

Knackiger Salat mit Pouletstreifen
und Champignons 19.50

Fitnesssteller « Bottéga »

Salatteller mit mariniertem
geräuchertem Lachs 19.50

Arielle

Knackige Salate mit
Riesencrevetten und Kräutern 26.50

Shangrilla

Knackige Salate mit
gebackenen Frühlingsrollen 19.50

Fischgerichte

Eglibilets «Karibik»

Gebraten im Bananen-Salbeibutter
dazu Beilage nach Wahl 31.50

Riesencrevetten Griechische Art

Mit Feta an einer
Kräutertomatensauce 28.50

Eglibilets mit Mandeln

Gebraten mit gerösteten Mandeln
Dazu Beilage nach Wahl 31.50

Jakobsmuscheln

Weisswein- Zitronenbutter
dazu Beilage nach Wahl 29.50

Gemischter Fischteller

Verschiedene See- und Meeresfische
dazu Beilage nach Wahl 32.50

Lachstartar

Serviert mit Butter und Toast 25.50

Fragen Sie nach unserem Tagesfisch

Pasta

Tagliatelle «Bottéga»

An rassischer Tomatensauce
Knoblauch, und Riesencrevetten 25.00

Tagliatelle

Mit Kräuterrahmsauce
und Rauchlachsstreifen 23.50

Beilagen

Kartoffelschnitze, Rösti, Pommes Alumettes, Bratkartoffeln
Trockenreis, Tagliatelle, Salat, Gemüse



Neue Jonastrasse 72
8640 Rapperswil

Tel. 055 210 6464