

Kalte Vorspeisen

Gemischter Blattsalat

Hausdressing
Balsamico oder Öl und Essig. 12.50

Salatstrauss

Mit Rohschinken
und Parmesan 17.50

Bunte Blattsalate

Mit gebratenen Pilzen 14.50

Schwertfischcarpaccio

Mariniert mit Kräutern
und Olivenöl 17.50

Tomaten Mozzarella Salat

Mit Balsamicoreduktion
und Olivenöl 16.50

Rindscarpaccio

Mit Kräutern,
Olivenöl und Parmesan 19.50

½ Beefsteak Tartar

Mild, Medium oder Feurig
Serviert mit Butter und Toast 25.50

½ Lachstartar

Serviert mit Butter und Toast 22.50

Warme Vorspeisen

Tomatencremesuppe

Mit Basilikum 12.50

Grillierte Aubergine

Mit Halloumikäse überbacken 17.50

Tagliatelle

Mit Kräuterrahmsauce
und Rauchlachsstreifen 18.50

Jakobsmuscheln

Auf Gurkensalat
(Tzaziki) 22.50

Äpler Rösti

Überbacken mit Käse
Tomaten, Zwiebeln & Ei

27.50

Auberginenröllchen mit Mozzarella

Mit rassisger Tomatensauce
und Parmesan überbacken

27.50

Tagliatelle

An rassisger Tomatensauce
mit Kräuter-Olivenöl

24.50

Original Griechischer Salat

Nach geheimem Rezept
der Griechen

24.50

Handgemachte Ravioli

mit Spinat-Ricotta-Füllung
an leichter rosa Rahmsauce

29.50

Spätzlipfanne

Käsespätzli mit Gemüse

28.50

Antipasti

«Bottega Plättli»

Mediterrane Köstlichkeiten. Lassen Sie sich von unserem reichen Angebot überraschen
auf Wunsch auch vegetarisch erhältlich

29.50

Vegane Vorspeisen



Linsens- & Gerstensuppe

Olivener Öl und Bio-Kräutern

14.50

Randen Carpaccio

Meerrettichstreifen und Olivenöl

14.50

Vegane Hauptspeisen

Couscous

mit Gemüse und Tomatenmark,
Olivener Öl und Kräutern

26.50

Dolmades

gefüllte Weinblätter mit Kräuter- Zwiebel-
Knoblauchreis und Tomatensauce

30.50

Veganer Bohneneintopf

Herzhaft an rassistiger Sauce,
mit Gemüse

26.50

Gnocchi

Mit hausgemachter Pesto
und Tomatenwürfeln

25.50

Rotes Curry mit Kokosmilch

Reisherz umringt von
Currygemüse

28.50

Handgemachte Teigtaschen

gefüllt mit grilliertem Gemüse
an leichter roter Currysauce
mit Gemüsestreifen

29.50

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

Ihr Oliver Canatar

Fleischgerichte

Entrecôte «Café de Paris»

Pommes Alumettes à discrétion 49.50

Beefsteak Tartar «bottéga»

Mild, Medium oder Feurig 35.50

Rindsfilet «Café de Paris»

Pommes Alumettes à discrétion 55.50

Lammfilets

Mit Rotweinsauce und
Beilage nach Wahl 39.50

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

leichte Champignon-Rahmsauce
mit hausgemachter Rösti 42.50

Pouletgeschnetzeltes

An einer leichten Früchte-Currysauce
im Reisring serviert 34.50

Maispouardenbrust grilliert

Mit Rotweinsauce und
Beilage nach Wahl 35.50

Kalbsleberli

Mit hausgemachter Rösti
(solange Vorrat) 42.50

Fit & Gesund

Gourmetsalat

Knackiger Salat mit Pouletstreifen
und Champignons 28.50

Fitnesssteller «Bottéga»

Salatteller mit mariniertem
geräuchertem Lachs 32.50

Arielle

Knackige Salate mit
Riesencrevetten und Kräutern 34.50

Shangrilla

Knackige Salate mit
gebackenen Frühlingsrollen 28.50

Pasta

Tagliatelle

Mit Kräuterrahmsauce
und Rauchlachsstreifen

34.50

Tagliatelle «Bottéga»

An rassiger Tomatensauce
Knoblauch, und Riesencrevetten

36.50

Fischgerichte

Eglifilets «Karibik»

Gebraten im Bananen-Salbeibutter
dazu Beilage nach Wahl

38.50

Riesencrevetten Griechische Art

Mit Feta an einer
Kräutertomatensauce

38.50

Eglifilets mit Mandeln

Gebraten mit gerösteten Mandeln
dazu Beilage nach Wahl

38.50

Jakobsmuscheln

Weisswein- Zitronenbutter
dazu Beilage nach Wahl

39.50

Gemischter Fischteller

Verschiedene See- und Meeresfische
an einer leichten Weissweinsauce
dazu Beilage nach Wahl

39.50

Lachstartar

Serviert mit Butter und Toast

35.50

Fragen Sie nach unserem Tagesfisch

Beilagen

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