



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 15.50

Bunte Blattsalate

Mit gebratenen Pilzen 12.50

Schwertfischcarpaccio

Mariniert mit Kräutern
und Olivenöl 16.50

Tomaten Mozzarella Salat

Mit Balsamicoreduktion
und Olivenöl 14.50

Rindscarpaccio

Mit Kräutern,
Olivenöl und Parmesan 18.50

½ Beefsteak Tartar

Mild, Medium oder Feurig
Serviert mit Butter und Toast 22.50

½ Lachstartar

Serviert mit Butter und Toast 19.50

Warme Vorspeisen

Tomatencremesuppe

Mit Basilikum 9.50

Grillierte Aubergine

Mit Halloumikäse überbacken 15.50

Tagliatelle

Mit Kräuterrahmsauce
und Rauchlachsstreifen 15.50

Jakobsmuscheln

Auf Gurkensalat
(Tzaziki) 19.50

Vegetarisch



Capuns

Gefüllte Mangoldblätter 27.50

Auberginenröllchen mit Mozzarella

Mit rassisger Tomatensauce
und Parmesan überbacken 24.50

Äpler Rösti

Überbacken mit Käse
Tomaten, Zwiebeln & Ei 25.50

Original Griechischer Salat

Nach geheimem Rezept
der Griechen 20.50

Spätzlipfanne

Käsespätzli mit Gemüse 25.50

Gemüsebouquet «Jardinière»

Saisonale Gemüseauswahl
mit Kartoffeln 26.50

Antipasti

«Bottega Plättli»

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

27.50

Pasta

Tortellini

An einer leichten
Pestorahmsauce 24.50

Tagliatelle

An rassisger Tomatensauce
mit Kräuter-Olivenöl 22.50

Hausgemache Ravioli

mit Spinat-Ricotta-Füllung
an leichter Rahmsauce 26.50

Vegane Vorspeisen



Linsens- & Gerstensuppe

Olivenöl und Biokräutern 12.50

Randen Carpaccio

Meerrettichstreifen und Olivenöl 14.50

Vegane Hauptspeisen

Couscous

mit Gemüse und Tomatenmark,
Olivenöl und Kräutern 24.50

Dolmades

gefüllte Weinblätter mit Kräuter- Zwiebel-
Knoblauchreis und Tomatensauce 27.50

Veganer Bohneneintopf

Herzhaft an rassisger Sauce,
mit Gemüse 24.50

Gnocchi

Mit hausgemachter Pesto
und Tomatenwürfeln 22.50

Rotes Curry mit Kokosmilch

Reisherz umringt von
Currygemüse 26.50

Hausgemachte Teigtaschen

gefüllt mit grilliertem Gemüse
an leichter roter Currysauce
mit Gemüsestreifen 26.50

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 45.00

Beefsteak Tartar «bottéga»

Mild, Medium oder Feurig 31.50

Rindsfilet «Café de Paris»

Pommes Alumettes à discrétion 49.50

Lammfilets

Mit Rotweinsauce und
Beilage nach Wahl 36.50

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

leichte Champignon-Rahmsauce
mit hausgemachter Rösti 35.50

Pouletgeschnetzeltes

An einer leichten Früchte-Currysauce
im Reisring serviert 29.50

Maispouardenbrust grilliert

Mit Rotweinsauce und
Beilage nach Wahl 30.50

Kalbsleberli

Mit hausgemachter Rösti
(solange Vorrat) 36.50

Fit & Gesund

Gourmetsalat

Knackiger Salat mit Pouletstreifen
und Champignons 24.50

Fitnesssteller «Bottéga»

Salatteller mit mariniertem
geräuchertem Lachs 28.50

Arielle

Knackige Salate mit
Riesencrevetten und Kräutern 29.50

Shangrilla

Knackige Salate mit
gebackenen Frühlingssrollen 24.50

Pasta

Tagliatelle

Mit Kräuterrahmsauce
und Rauchlachsstreifen 29.50

Tagliatelle «Bottéga»

An rassischer Tomatensauce
Knoblauch, und Riesencrevetten 29.50

Fischgerichte

Eglifilets «Karibik»

Gebraten im Bananen-Salbeibutter
dazu Beilage nach Wahl 34.50

Riesencrevetten Griechische Art

Mit Feta an einer
Kräutertomatensauce 32.50

Eglifilets mit Mandeln

Gebraten mit gerösteten Mandeln
dazu Beilage nach Wahl 34.50

Jakobsmuscheln

Weisswein- Zitronenbutter
dazu Beilage nach Wahl 36.50

Gemischter Fischteller

Verschiedene See- und Meeresfische
an einer leichten Weissweinsauce
dazu Beilage nach Wahl 36.50

Lachstartar

Serviert mit Butter und Toast 29.50

Fragen Sie nach unserem Tagesfisch

Beilagen

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