



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 12.50

### *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 14.50

### *Tagliatelle*

Mit Kräuterrahmsauce  
und Rauchlachsstreifen 15.50

### *Jakobsmuscheln*

Auf Gurkensalat  
(Tzaziki) 19.50

# Vegetarisch



## Rösti «Santa Maria»

Nature oder mit Ei 20.50

## Auberginenröllchen mit Mozzarella

Mit rassisger Tomatensauce  
und Parmesan überbacken 22.50

## Äpler Rösti

Überbacken mit Käse  
Tomaten, Zwiebeln & Ei 24.50

## Original Griechischer Salat

Nach geheimem Rezept  
der Griechen 19.50

## Spätzlipfanne

Käsespätzli mit Gemüse 25.50

## Gemüsebouquet «Jardinière»

Saisonale Gemüseauswahl  
mit Kartoffeln 24.50

# Antipasti

## «Bottega Plättli»

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

25.50

# Pasta

## Tortellini

An einer leichten  
Pestorahmsauce 22.50

## Tagliatelle

An rassisger Tomatensauce  
mit Kräuter-Olivenöl 20.50

## Hausgemache Ravioli

an leichter Rahmsauce  
mit Gemüsestreifen 26.50

## Gnocchi

Mit Kräuter-Olivenöl,  
Tomatenwürfeln und Parmesan 21.50

# Vegane Vorspeisen



## *Linsens- & Gerstensuppe*

Olivenöl und Biokräutern

10.50

## *Randen Carpaccio*

Wasabicrème und Olivenöl

13.50

# Vegane Hauptspeisen

## *Couscous*

mit Gemüse und Tomatenmark,  
Olivenöl und Kräutern

22.50

## *Dolmades*

gefüllte Weinblätter mit Kräuter- Zwiebel-  
Knoblauchreis und Tomatensauce

27.50

## *Veganer Bohneneintopf*

Herzhaft an rassistiger Sauce,  
mit Gemüse

21.50

## *Gnocchi*

Mit hausgemachter Pesto  
und Tomatenwürfeln

21.50

## *Rotes Curry mit Kokosmilch*

Reisherz umringt von  
Currygemüse

24.50

## *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 29.50

### *Rindsfilet «Café de Paris»*

Pommes Alumettes à discrétion 49.50

### *Lammfilets*

Mit Rotweinsauce und  
Beilage nach Wahl 33.50

### *Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art*

leichte Champignon-Rahmsauce  
mit hausgemachter Rösti 34.50

### *Pouletgeschnetzeltes*

An einer leichten Früchte-Currysauce  
im Reising serviert 27.50

### *Maispouardenbrust grilliert*

Mit Rotweinsauce und  
Beilage nach Wahl 28.50

### *Kalbsleberli*

Mit hausgemachter Rösti  
(solange Vorrat) 34.50

## *Fit & Gesund*

### *Gourmetsalat*

Knackiger Salat mit Pouletstreifen  
und Champignons 22.50

### *Fitnesssteller «Bottéga»*

Salatteller mit mariniertem  
geräuchertem Lachs 25.50

### *Arielle*

Knackige Salate mit  
Riesencrevetten und Kräutern 28.50

### *Shangrilla*

Knackige Salate mit  
gebackenen Frühlingssrollen 22.50

# *Fischgerichte*

## *Eglifilets «Karibik»*

Gebraten im Bananen-Salbeibutter  
dazu Beilage nach Wahl 33.50

## *Riesengravelten Griechische Art*

Mit Feta an einer  
Kräutertomatensauce 28.50

## *Eglifilets mit Mandeln*

Gebraten mit gerösteten Mandeln  
dazu Beilage nach Wahl 33.50

## *Jakobsmuscheln*

Weisswein- Zitronenbutter  
dazu Beilage nach Wahl 32.50

## *Gemischter Fischteller*

Verschiedene See- und Meeresfische  
an einer leichten Weissweinsauce  
dazu Beilage nach Wahl 35.50

## *Lachstartar*

Serviert mit Butter und Toast 28.50

*Fragen Sie nach unserem Tagesfisch*

# *Pasta*

## *Tagliatelle «Bottéga»*

An rassisger Tomatensauce  
Knoblauch, und Riesengravelten 28.50

## *Tagliatelle*

Mit Kräuterrahmsauce  
und Rauchsachsstreifen 28.50

## **Beilagen**

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