

**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 verbindet 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 Reising 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