



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