

A photograph of a fireplace mantel. In the center is a large, ornate wooden mirror with a decorative frame. On either side of the mirror are two tall, lit candles in dark wooden holders. The mantel itself has a decorative Greek key pattern. The background is a textured wall, possibly stone or brick, with a warm, golden light emanating from the scene.

bottéga

club
&
lounge

Speise- & Getrankekarte

Alle Preisangaben in CHF inkl. MWSt.



Kalte Vorspeisen

Gemischter Blattsalat	8.50
French, Italien oder Öl und Essig	
Bunte Blattsalate	11.50
Mit gebratenen Pilzen	
Tomaten Mozzarella Salat	12.50
Mit Balsamicoreduktion und Olivenöl	
Salatstrauss	15.50
Mit Rohschinken und Parmesan	
Schwertfischcarpaccio	14.50
Mariniert mit Kräutern Olivenöl	
Rindscarpaccio	17.50
Mariniert mit Kräutern Olivenöl und Parmesan	

Warme Vorspeisen

Tomatencremesuppe	8.50
Mit Basilikum	
Tagliatelle	14.50
Mit Kräuterrahmsauce und Rauchlachsstreifen	
Grillierte Aubergine	13.50
Mit Halloumikäse überbacken	
Jakobsmuscheln	16.50
Auf Gurkensalat (Tzaziki)	

Pastagerichte

Tagliatelle	22.50
Mit Kräuterrahmsauce und Rauchlachsstreifen	
Tagliatelle Bottéga	24.00
An rassisger Tomatensauce Knoblauch, und Riesencrevetten	
Gnocchi	19.50
Mit Kräuter-Olivenöl, Tomatenwürfeln und Parmesan	
Tortellini	19.50
An einer leichten Pestorahmsauce	
Ravioli	19.50
Mit Salbeibutter und Parmesan	

Vegetarische Gerichte

Penne	19.50
An rassisger Tomatensauce mit Kräuterolivenöl	
Rösti „Santa Maria“	19.50
Überbacken mit Käse und Tomaten	
Original Griechischer Salat	19.50
Nach dem geheimen Rezept unsere Griechen	
Salatteller	19.50
Knackige Salate mit gebackenen Frühlingsrollen	
Auberginenröllchen mit Mozzarella gefüllt	19.50
Mit rassisger Tomatensauce und Parmesan überbacken	
Antipasti „Bottega Plättli“	22.50
Lassen Sie sich von unserem vielseitigen Angebot überraschen	

Fleischgerichte

Entrecôte «Café de Paris»	45.00
Pommes Alouettes à Discretion	
Original Ungarischgulasch	27.50
Mit Kartoffeln	
Lammfilets	29.50
Mit Rotweinsauce und Beilage nach Wahl	
Zürich Geschnetzeltes	30.50
Mit leichter Champignonrahmsauce und Beilage nach Wahl	
Gourmetsalat	19.50
Knackiger Salat mit Pouletstreifen und Champignons	
Marinierter Pouletspiessli	22.50
Mit Salatvariationen oder nach Wahl	
Pouletgeschnetzeltes	25.50
An leichter Currysauce im Reiring serviert	
Beefsteak Tartar „Bottéga`s best“	26.50
Mild, Medium oder Feurig gewürzt	

Fischgerichte

Eglifilets „Karibik“	29.50
Gebraten im Bananen-Salbeibutter dazu Beilage nach Wahl	
Eglifilets mit Mandeln	29.50
Gebraten mit leicht gerösteten Mandelblättchen Dazu Beilage nach Wahl	
Gemischter Fischteller	30.50
Verschiedene See- und Meeresfische dazu Beilage nach Wahl	
Riesencrevetten nach Griechischer Art	24.50
Mit Feta an einer Kräutertomatensauce	
Arielle	19.50
Knackige Salate mit Riesencrevetten ,Kräuter	
Jakobsmuscheln	26.50
In Kräuterbutter gebraten dazu Beilage nach Wahl	
Lachstartar	24.50
Serviert mit Butter und Toast	
Fitessteller Bottega	19.50
Salatteller mit mariniertem geräuchertem Lachs	

Fragen sie das Personal nach dem Tagesfisch

Für den kleinen Hunger

Gebackene Kartoffelschnitze	10.00
Mit zwei verschiedenen Saucen	
Toast „Bottéga“	10.50
Mit pikantem Salami, Tomaten, Gurken und Käse	
Toast „Madame“	9.50
Mit Tomaten und Käse	
Tortilla	10.50
Mit Pouletwürfel und Salat	
Jumbo Hamburger „bottéga“	10.50
Mit Salat, Tomaten und Gurken	
Clubsandwich	19.50
Mit Rohschinken, Käse und Tomaten dazu Kartoffelschnitze	

Beilagen

- Kartoffelschnitze, Rösti oder Kartoffeln
- Reis
- Tagliatelle
- Salat oder Gemüse

Produkteherkunft:

Rind-,Kalbsfleisch;	Schweiz
Poulet;	Deutschland
Lamm;	Neuseeland
Fisch;	Schweiz oder ...
Crevetten;	Vietnam

Desserts

Eiskaffee nach Art des Hauses	11.50
Ein Genuss!	
Bananensplit	12.50
Vanilleglace, Bananen und Zartbitterschokoladensauce	
Coupe Dänemark	10.50
Vanilleglace mit heisser Schokoladensauce und Schlagrahm	
Waldbeeren	12.50
Serviert auf Vanilleglace und Rahm	
Coupe Baileys	12.50
Vanille-, Kaffeeglacé und Rahm	
Zwetschgen Sorbet	12.50
Mit Vieille Prune	
Eiscaramel	10.50
Mit frischen Früchten	
Zimtparfait	12.50
Serviert auf Rotwein Zwetschgen	
Glacé (pro Kugel)	3.50
Vanille, Schokolade, Kaffee, Erdbeeren, Sorbets	
Rahmzuschlag	1.50
Käseteller	12.50
Diverse assortierte Käse	

Fragen sie das Personal nach unserer Dessertkarte

Qualitätsweine im Offenausschank

Schaumweine / Apéro

Prosecco Alexander' doc, brut	10.00
Sandro Bottega, Veneto 100% Prosecco	
Moët & Chandon 'Brut Impérial'	18.00
Champagne Moët & Chandon, Champagne Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	
Gespritzer Weisswein	9.50

Weissweine

La roche aux vignes St. Saphorin AOC	7.50
Bernard Bovy, Vaud 100% Chasselas (Gutedel)	
Grüner Veltliner ‚Oberfeld‘ Kremstal DAC	8.00
Weingut Petra Unger, Kremstal 100% Grüner Veltliner	
Pinot Grigio Collio DOC	7.00
Conti Formentini, Friuli 100% Pinot Grigio	
Viña Esmeralda Cataluña DOC	7.50
Miguel Torres, Cataluña 85% Moscatel, 15% Gewürztraminer	

Rotweine

Big John 'Cuvée Reserve'	9.00
Weingut Erich Scheiblhofer, Burgenland, Österreich 60% Zweigelt, je 20% Pinot Noir und 20% Cabernet Sauvignon	
Masseria Pietrosa, Primitivo di Manduria	8.50
Cantine San Marzano, Puglia, Italien 100% Primitivo (Zinfandel)	
Nero d'Avola Sicilia IGT	7.50
Az. Vinicola Crea, Sicilia, Italien 100% Nero d'Avola	
La Catedral Rioja doca	7.50
Bodegas Olarra, Rioja, Spanien Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo	
Balbas 'Barica' Ribera del Duero DOC	8.00
Bodegas Balbas, Ribera del Duero, Spanien 100% Tempranillo	
Callia Alta 'Shiraz Malbec	8.50
Bodegas Callia Valle de Tulum, Argentinien 70% Shiraz, 30% Malbec	
Legado Cabernet Sauvignon, Reserva	8.50
De Martino, Maipo Valley, Chile 70% Shiraz, 30% Malbec	

Bottéga Drinks

Caipirinha	14.00
Cachaça, Limette, Rohrzucker	
Caipirissima	14.00
Rum, Limette, Rohrzucker	
Caipiroska	14.00
Wodka, Limette, Rohrzucker	
Mojito	14.00
Rum, frische Pfefferminz, Limette, Rohrzucker	
Long Island Ice Tea	18.00
Rum, Gin, Wodka, Triple sec, Orangensaft, Cola	
Margarita	14.00
Tequila, Triple sec, Zitronensaft, Zuckersirup	
Margarita 5 dl	28.00
Aromen: Pfirsich, Erdbeere, Ananas, Banane, Kokosnuss	
Sea Breeze	14.00
Wodka, Cranberry, Grapefruit	
Sex on the beach	14.00
Wodka, White Peach, Cranberry, Orangensaft	
Cape Cod	14.00
Wodka, Cranberry	
Pink Lady	14.00
Gin, Zitronensaft, Grenadine, Ananassaft	

Classic Cocktails

Tequila Sunrise	14.00
Tequila, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft	
Mai Tai	14.00
Rum weiss, Rum braun, Limette, Lime Juice, Apricot Brandy, Zuckersirup	
Carneval	14.00
Cachaça, Malibu, Sahne, Ananassaft	
Lady Killer	14.00
Gin, Apricot Brandy, Cointreau, Passionsfrucht-, Ananassaft	
Pina Colada	14.00
Rum, Crème de Coco, Sahne, Ananassaft	
New Yorker	14.00
Bourbon, Limette, Grenadine	
Cosmopolitan	14.00
Wodka, Cointreau, Cranberry	
Paradise	14.00
Gin, Apricot Brandy, Orangensaft	

Fizzes und Sours

Gin Fizz	14.00
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
Whiskey, Wodka oder Amaretto Sour	14.00
Bourbon/Wodka, Amaretto, Zitronensaft, Zuckersirup	

Champagner Cocktails

French Kiss	14.00
Rum, Wodka, White Peach, Erdbeerpüree, Champagner	

Before Dinner Cocktails

Martini Dry	14.00
Gin, Martini, Olive	
Negroni	14.00
Vermouth rosso, Campari, Gin	
White Lady	14.00
Gin, Cointreau, Zitronensaft	

After Dinner Cocktails

Jamaican Kiss	14.00
Rum, Crème de Café, Sahne	

Non Alcoholic Cocktails

Bottéga Früchte Cocktail	12.00
Eine traumhafte Fruchtpalette im Glas	
Bananen Song	12.00
Frische Bananen, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine	
Virgin	12.00
Versch. Fruchtsäfte, Crème de Coco, Himbeersirup	
Ipanema	10.00
Caipirinha ohne Alkohol	

Liköre & Spirituosen 4 cl

Kräuterliköre

Amaretto 28 %	10.00
Appenzeller 29 %	8.00
Averna 32 %	8.00
Fernet Branca 40 %	8.00
Ramazotti 30 %	8.00

Fruchtliköre

Apricot Brandy 24 %	10.00
Cointreau 40 %	10.00
Malibu 21 %	10.00

Crèmes

Batida de Coco 16 %	10.00
Kahlúa 26.5 %	10.00

Whiskey-Liköre

Baileys Irish Cream 17.5 %	10.00
Southern Comfort 35 %	10.00

Grappa / Edelbrände 2 cl

Grappa Barolo Monovitigno 41 %	9.50
Grappa Nonino 41 %	12.50
Grappa Berta Roccanivo 45 %	14.50
Grappa San Leonardo 41 %	13.50
Grappa Amarone Barriques 45 %	14.50
Grappa Fior de Latte	10.00
Calvados 15 ans d'age 41 %	10.00
Vieille Prune 40 %	10.00
Sambuca, 4 cl 42 %	10.00

Shots

B52	9.00
Kahlúa, Baileys, Cointreau	
Geklöpfter	9.00
Tequila, Ginger Ale, Champagner	

Bitte fragen Sie das Personal nach Spezialshots.

Wodka 4 cl

Absolut 40 %	12.00
Wyborowa 40 %	11.00
Red Russian 24 %	11.00
Blue Trojka 20 %	11.00
Black Trojka 17 %	11.00

Gin 4 cl

Gordon's Dry Gin 37.5 %	11.00
Bombay Sapphire 40.0 %	12.00

Rum 4 cl

Bacardi Superior 37.5 %	11.00
Bacardi Black 37.5 %	11.00
Havana Club, Blanco 37.5 %	11.00
Havana Club, Anejo Reserva 40.0 %	12.00

Tequila 4 cl

Sierra Silver 38 %	11.00
Sierra Gold 38 %	12.00

Whiskey/Whisky 4 cl

Malts und Single Malts

Glenfiddich 40 %	13.00
Glen Grant 40 %	13.00
The Glenlivet 40 %	13.00
Glenmorangie 43 %	15.00
Lagavulin 43 %	15.00
Talisker 45.8 %	15.00
Glen Deverson 40 %	13.00
Longmorn 45 %	13.00
Miltoduff 43 %	13.00
Oban 43 %	15.00

Blended Scotch

Ballantine's 40 %	11.00
Chivas Regal 40 %	13.00
J & B 40 %	11.00
Jonnie Walker Red Label 40 %	11.00
Jonnie Walker Black Label 40 %	13.00

Irish Whiskey

John Jamesn 40 %	11.00
------------------	-------

Bourbon/American Whiskeys

Jim Beam 40 %	11.00
Four Roses 40 %	11.00
George Dickel 43 %	13.00
Jack Daniels 40 %	13.00

Canadian Whisky

Canadian Club 40 %	11.00
--------------------	-------

Cognac, Armagnac & Brandy 2 cl

Cognac

Davidoff Extra 43 %	17.00
Hennessy X.O. 40 %	18.00
Hennessy V.S.O.P. 40 %	13.00
Rémy Martin 40 %	12.00

Brandy

Carlos Primeros 38 %	12.50
Fundador 36 %	10.00
Vecchia Romagna 38 %	10.00

Aperitifs 4 cl

Campari 23.0 %	8.00
Cynar 16.5 %	8.00
Pernod 40.0 %	8.00
Ramazotti	8.00
Amara Averna	8.00
Martini bianco 15 %	8.00
Martini rosso 15 %	8.00

Sherry

Sandeman, medium dry 15 %	8.00
Tio Pepe, Fino 15 %	8.00

Port

Ramos Pinto, Tawny 19.5 %	8.00
---------------------------	------

Bitte fragen Sie das Personal nach speziellen Portweine.

Biere & AlcoPop's

Corona	7.00
Miller	7.00
San Miguel	7.00
Carlsberg, alkoholfrei	6.00
Erdinger	9.50
Schneider Weizenbier	9.50
Rappi Gold	9.50
Rappi Black Beer	9.50
Carlsberg, offen	5.00
Eve Litchi, Passion, Grapefruit	7.00

Mineralwasser

1 dl		3 dl	
Sanbitter	6.00	Evian	5.00
		Passugger	5.00
2 dl		Coca Cola	5.00
Bitter Lemon	5.00	Cola Light	5.00
Ginger Ale	5.00	Ice Tea	5.00
Tonic Water	5.00	Citro	5.00
2,5 dl		5 dl	
Red Bull	7.00	Rhüzünser	6.00

Fruchtiges & Warmes

Fruchtsaft	6.00
Im 3 dl Glas	
Orangen-, Ananas-, Multivitamin-, Grapefruit-, Cranberry- o. Tomatensaft	
Kaffee Crème	4.50
Schale	4.70
Espresso	4.50
Diverse Tee	4.50
Latte Macchiato	5.80
Cappuccino	5.80
Corretto Grappa	8.50
Corretto Brandy	8.50
Carachio	8.50

Zigarren

Montecristo, No. 2	22.00	Montecristo No. 4	12.50
Montecristo, Edmundo	20.50	Montecristo, Eagle	24.00
Romeo y Julietta	12.50	Partagas, Lusitanias	29.00
Partagas, Serie D No. 4	18.00	Hoyo, Petit Robusto	16.00
Cohiba, Siglo VI	44.00	Cohiba, Siglo I	17.00
Davidoff, MB Robusto	27.00	Juan Clemente	12.50
Davidoff, Ambasadrice	11.50	AVO, Le 2010	26.00
Partagas, P2	21.00	AVO, Domaine 20	16.00
Flor de Selva, Barocco	16.00	Bottega, Corona	8.50
Flor de Selva, Panetelas	9.00	Bottega, Gigantes	17.00
Bottega, Double Corona	12.00	Bottega, Robusto	9.50
Bottega, Short Robusto	7.00	Zino Platinum,	23.00
Cohiba, Robusto	32.00	Grand Master	



Neue Jonastrasse 72
8640 Rapperswil

Tel: 055 210 6464

Mobile: 078 740 0955