

Vorspeisen

Plättli 3 Kantone	für eine Person	26.-
	für zwei Personen	36.-
Trockenfleisch aus dem Wallis	für eine Person	28.-
	für zwei Personen	38.-
Im Tuch gegarte Foie Gras und Birnen-Ingwer-Chutney		16.-
Alpen-Salat	Vorspeise	16.-
	Hauptgang	26.-
Pastetli mit Champignons		15.-
Kürbiscremesuppe mit Trockenfleisch-Chips		11.-
Gemischter Salat		10.-
Grüner Salat		7.-

Rösti

Züricher Rösti	28.-
Vegetarische Rösti	26.-
Äpler Rösti	27.-

Hauptgänge

Lammhaxe bei Niedertemperatur gegart mit Linsen «Dupuy Art»	39.-
Pasta all'aragosta	39.-
Entrecôte vom Buure Metzg auf dem heissen Stein, gebratene Kartoffeln und ein grüner Salat	49.-
Eglifilet « Müllerin Art »,Tartarsauce und Pommes Frites	36.-
Botta-Racletteburger mit Pommes Frites	28.-

Unser Rindfleisch und Lammfleisch kommen aus der Schweiz

Schweizer Spezialitäten

Käsefondue aus Les Diablerets

Traditionell	25.-
Tomaten (mit Kartoffeln)	27.-
Trüffeln	35.-
Champagner	32.-
Zusätzliches Besteck	10.-

Käseschnitte aus Les Diablerets	24.-
--	-------------

Raclette aus Les Diablerets

A discrétion (Kartoffeln und Pickles)	32.-
Portion (Kartoffeln und Pickles)	9.-

Raclette Menu

Kleines Plättli 3 Kantone

—

Raclette aus Les Diablerets, à discrétion
Kartoffeln und Pickles

—

Tagesdessert

Komplettes Raclettemenu	48.-
Raclettmenu ohne Dessert	42.-
Raclettemenu ohne Vorspeise	38.-

**Das Team vom Restaurant Botta
wünscht Ihnen
guten Appetit und
angenehme Momente
auf dem Glacier 3000.**

Vielen Dank und auf Wiedersehen!