

Gotthardhof

Herzlich willkommen!

Wir freuen uns Sie, Ihre Liebsten und Kollegen bei uns zu haben. Unser Ziel ist es, Ihnen ein Erlebnis zu liefern, von dem Sie noch in den kommenden Tagen sprechen werden.

Wir hoffen, dass die sorgfältig ausserwählten Zutaten, unsere Interpretationen und unser Service sie begeistern können!

Der Küchenchef Vincenzo Micillo und das ganze Team wünschen Ihnen ein fantastisches kulinarisches Erlebnis



Bei Fragen zu Gruppenreservierungen, Events oder Vorbestellungen einer Spezialität, fragen Sie bitte einfach unsere netten Mitarbeiter oder schreiben Sie uns eine kurze Email:

restaurant@gotthardhof-zug.ch

*Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten steht Ihnen Unsere Service Team zur Verfügung
If you have any question about allergens and ingredients, our service team is at your disposal*

Insalate e Zuppe

Insalata verde

Grüner Salat

Green salad

10,50

Insalata mista

Gemischter Salat

Mixed salad

12,50

Zuppa del Giorno

Tagessuppe

Daily soup

11,00

Insalata Fitness

Blattsalat, Tomaten, rote Zwiebeln, Rucola, Thunfisch und Eier

Lettuce, tomatoes, red onion, rucola, thuna and eggs

26,50

Salatsauce: Italienisch, Französisch

Salad sauce: Italian, French

Antipasti

Viaggio nel mediterraneo

Plättli mit Aufschnitt, Käse und Antipasti aus der ganzen Mediterranen Region und Focaccia

Plates with cold cuts, cheese and antipasti from whole Mediterranean region and focaccia

25,50 / 35,50

Caprese con burrata di Andria

Burrata von Andria mit Tomaten und Basilikum

Burrata from Andria with tomatoes and basil

18,50

Carpaccio di Manzo, salsa balsamico, rucola e grana a scaglie

Rindscarpaccio mit Balsamico Sauce, Rucola und Grana Splitter

Beef carpaccio seasoned with balsamic sauce, rucola and grana

22,50

Polpo croccante su crema di piselli e pomodori secchi

Oktopus auf Erbsencreme und getrockneten Tomaten

Octopus on a pea creme and dried tomatoes

27,50

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten steht Ihnen Unsere Service Team zur Verfügung

If you have any question about allergens and ingredients, our service team is at your disposal

Primi

Spaghettone alle vongole Spaghettone mit frischen Venusmuscheln <i>Spaghettone with fresh clams</i>	30,50
Risotto al timo con radicchio e guanciale Risotto mit Thymian, Radicchio und Guanciale <i>Risotto with thyme, radicchio and guanciale bacon</i>	26,00
Ravioli al limone con mirtillo e gorgonzola Zitronenravioli mit Blaubeeren-Gorgonzola Sauce <i>Lemon ravioli with blueberry-gorgonzola sauce</i>	27,50
Paccheri Rigati Pomodoro San Marzano DOP e basilico Paccheri Rigati mit San Marzano DOP Sauce und Basilikum <i>Paccheri Rigati with San Marzano DOP sauce and basil</i>	25,50
Fettuccine Bolognesi Fettuccine mit Bolognese Sauce <i>Fettuccine with Bolognese sauce</i>	28,50
Orecchiette con fragole, basilico e peperoncino habanero Orecchiette mit Erdbeeren, Basilikum und Habanero Chillis <i>Orecchiette strawberry and basil and habanero chilies</i>	27,50

Bei Glutenunverträglichkeit, bieten wir glutenfreie Penne und Spaghetti
We can also propose gluten free Penne and Spaghetti

Secondi

Filetto di Manzo in salsa di Bolgheri Rosso Toscana (180/220gr) Rindsfilet an Bolgheri Rotweinsauce <i>Beef filet in Bolgheri wine sauce</i>	48,50 / 54,00
Scaloppina di Vitello al Limone Kalbschnitzel an Zitronensauce <i>Veal cutlet with lemon sauce</i>	42,50
Tartare (serviert mit hausgemachtem Brioche Brot) Manzo / Rinds / Beef (70gr/180gr) Tonno / Thunfisch / Thuna (70/180gr) Vegi (Avocado e pomodori)	22.50 / 38.50 22.50 / 38.50 22.50

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten steht Ihnen Unsere Service Team zur Verfügung
If you have any question about allergens and ingredients, our service team is at your disposal

San Pietro alla Mediterranea 41.50
Sankt Peters Fisch nach Mediterraner Art
John Dory fish Mediterranean style

Scottata di Tonno 46.50
Thunfischsteak
Tuna steak

Gamberoni con pomodoro cherry in umido 42.50
Garnelen ganz mit Cherry Tomaten
Whole shrimp with cherry tomatoes

Bei allen Hauptgerichten ist eine der Nachfolgenden Beilagen inbegriffen
All main courses include one of the following side dishes of your choice

Grilliertes oder Buttergemüse 6,00
Grilled oder butter vegetables

Parmesan Risotto 7,00
Parmesan risotto

Spinat sautiert 6,50
Sautéed spinach

Brat Kartoffeln 5,50
Baked potatoes

Per i più piccoli

Tagliatelle al Burro 9.00
Butter Tagliatelle
Tagliatelle with butter

Penne Pomodoro 9.00
Penne mit Tomaten Sauce
Penne with tomato sauce

Impanata di pollo con patatine fritte 16.00
Pouletschnitzel paniert
Breaded chicken schnitzel

Baby Margherita 9,00
Baby Pizza Margherita

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten steht Ihnen Unsere Service Team zur Verfügung
If you have any question about allergens and ingredients, our service team is at your disposal

Pizze

Margherita

San Marzano DOP Tomaten, Fior d'Agerola, Basilikum und Olivenöl 19,50
San Marzano DOP tomatoes, mozzarella fior d'Agerola, basil and olive oil

Napoli

San Marzano DOP Tomaten, Fior d'Agerola, Kapern, Sardellen und schwarze Oliven 22,50
San Marzano DOP tomatoes, mozzarella fior d'Agerola, capers, anchovies and black olives

Diavola

San Marzano DOP Tomaten, Fior d'Agerola, scharfe Salami, Chilli, Knoblauch und rote Zwiebeln 23,50
San Marzano DOP tomatoes, mozzarella fior d'Agerola, spicy salami, chilli, garlic, red onion

4 Stagioni

San Marzano DOP Tomaten, Fior d'Agerola, Schinken, Champignon, Artischocken und Oliven 24,50
San Marzano DOP tomatoes, mozzarella fior d'Agerola, ham, champignon, artichokes and olives

Vegetariana

San Marzano DOP Tomaten, Fior d'Agerola, Basilikum und gegrilltes Gemüse 23,50
San Marzano DOP tomatoes, mozzarella fior d'Agerola, basil and grilled vegetables

Bufalina

San Marzano DOP Tomaten, Fior d'Agerola, Basilikumpesto, Rohmilch Büffelmozzarella DOP 24,50
San Marzano DOP tomatoes, mozzarella fior d'Agerola, basil pesto and raw milk buffalo mozzarella DOP

Gotthardhof

San Marzano DOP Tomaten, Fior d'Agerola, Cherry Tomaten, Artischocken und Bresaola 25,50
San Marzano DOP tomatoes, mozzarella fior d'Agerola, cherry tomatoes artichokes and Bresaola

San Daniele

San Marzano DOP Tomaten, Fior d'Agerola, San Daniele Rohschinken, Rucola und Parmesan 26,50
San Marzano DOP tomatoes, mozzarella fior d'Agerola, San Daniele ham, rucola and parmesan

Tropeana

San Marzano DOP Tomaten, Fior d'Agerola, Thon und rote Zwiebeln 24,50
San Marzano DOP tomatoes, mozzarella fior d'Agerola, tuna and red onion

Delicata

San Marzano DOP Tomaten, Fior d'Agerola, San Daniele Rohschinken und Mascarpone 26,50
San Marzano DOP tomatoes, mozzarella fior d'Agerola, San Daniele ham and mascarpone

Calzone

San Marzano DOP Tomaten, Fior d'Agerola, Schinken, Champignon, Artischocken und Ei 24,50
San Marzano DOP tomatoes, mozzarella fior d'Agerola, ham, champignon, artichokes and eggs

Mare e Monti

San Marzano DOP Tomaten, Fior d'Agerola, Steinpilze und Crevetten 30,50
San Marzano DOP tomatoes, mozzarella fior d'Agerola, porcini mushroom and shrimps

Luca

San Marzano DOP Tomaten, Fior d'Agerola, Schinken, Aubergine und Basilikum 24,50
San Marzano DOP tomatoes, mozzarella fior d'Agerola, ham, eggplant and basil

Pizze bianche

4 Formaggi Bianca

Fior d'Agerola geräuchert, Mozzarella, Gorgonzola, Stracchino Käse und Walnuss 25,50
Smoked fior d'Agerola, mozzarella, gorgonzola and walnut

Deliziosa Bianca

Fior d'Agerola, Ricotta, Rucola, Rohschinken, Pesto, Cherry Tomaten und Mozzarella Perlen 28,50
Fior d'Agerola, ricotta, rucola, cured ham, pesto, cherry tomatoes, mozzarella pearls

Golosa Bianca

Fior d'Agerola, Mortadella Bologna, Burrata, Cherry Tomaten und Pistazienpesto 27,50
Fior d'Agerola, mortadella Bologna, burrata, cherry tomatoes, pistachio pesto

Campagnola Bianca

Fior d'Agerola, Napolitanische Salsiccia, Friarielli und Büffel Mozzarella 28,50
Fior d'Agerola, Neapolitan salsiccia, friarielli, buffalo mozzarella

Rosa Bianca

Fior d'Agerola, Steinpilze, Rohschinken, Cherry Tomaten, Rucola 28,50
fior d'Agerola, Porcini, cherry tomatoes, rucola

Sfiziosa Bianca

Fior d'Agerola, Schinken, Champignon, Mascarpone, Cherry Tomaten 26,50
fior d'Agerola, ham, champignon, Mascarpone, cherry tomatoes

Dessert

Tiramisú

Hausgemacht Tiramisú 12,50
Homemade tiramisú

Panna Cotta ai frutti di bosco

Panna Cotta mit Beeren 12,50
Panna Cotta with berries

Mousse al Cioccolato, scaglie di cioccolato bianco

Schoggi Mousse mit weisse Schokoladensplitter 12,50
Chocolate mousse with white chocolate pieces

Glace und Sorbet

Ice creme and fruit sorbet 4,00 / Kugel

Mit Rahm plus

With additional whipped cream 1,50

Fragen Sie unser Personal nach den Geschmackrichtungen der verfügbaren Eissorten

Ask our staff about the flavors of ice cream available

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten steht Ihnen Unsere Service Team zur Verfügung
If you have any question about allergens and ingredients, our service team is at your disposal



Fleisch und Fischdeklaration

Rind: CH/IRL/IT

Poulet: CH

Schwein: CH/IT

Thunfisch: Nordatlantik

Sankt Petersfisch: Pazifik

Black Tiger Crevetten: Vietnam

Crevetten: Argentinien

Mies- und Venusmuscheln: IT

Sepia, Calamari: Westlicher Pazifik

