

Gotthardhof

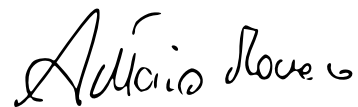
Herzlich willkommen!

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 sind ein junges, aber erfahrenes Team mit grossen Zielen. Wir sind hier, um möglichst viele Ihrer Wünsche umzusetzen.

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

Der Küchenchef Antonio Monaco und das ganze Team wünschen Ihnen ein fantastisches kulinarisches Erlebnis



Insalate e zuppe

Insalata verde Grüner Salat <i>Green salad</i>	10,50
Insalata mista Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	12,50
Zuppa del Giorno Tagessuppe <i>Daily soup</i>	11,00
Insalata Med Blat Salat, Tomaten, rote Zwiebeln, Rucola, Garnelen, Feta und Oregano <i>Lettuce, tomatoes, red onion, rucola, shrimps, feta cheese and oregano</i>	28,50

Salatsauce Italienisch, Französisch oder Med Sauce (Olivenöl, Zitrone und Salz)
Salad sauce Italian, French or Med dressing (olive oil, lemon juice, salt)

Antipasti

Viaggio nel mediterraneo Plättli mit Aufschnitt, Käse und Antipasti aus der ganzen Mediterranen Region <i>Plates with cold cuts, cheese and antipasti from whole Mediterranean region</i>	22,50 / 31,50
Burrata di Andria, pomodori datterini e Basilico Burrata mit Cherry Tomaten und Basilikum <i>Burrata with cherry tomatoes and basil</i>	18,50
Carpaccio di Manzo con misticanza, salsa al basilico e pomodorini semiseccchi Rindscarpaccio mit Basilikum Sauce, semi getr. Tomaten und Mesclun Salat <i>Beef carpaccio seasoned with basil sauce, semi dried tomatoes and small leave salad</i>	22,50
Insalata di polpo mediterranea Oktopus, Taggiasca Oliven, Stangen Sellerie, Tomaten und Peterli <i>Octopus, taggiasca olives, celery and parsley</i>	27,50
Fritto misto di pesce (auch wie Hauptgang möglich) Tintenfisch, Crevetten und frische Sardellen dazu knuspriges Gemüse und Sauce <i>Squid, prawns and fresh anchovies with crispy vegetables and sauce</i>	24,50 / 32,50

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 / First Course

Spaghettone alle vongole Spaghettone mit frischen Venusmuscheln <i>Spaghettone with fresh clams</i>	30,50
Tagliolini con branzino zucchini e datterini gialli Tagliolini mit Wolfsbarsch, Zucchetti und gelben Cherry Tomaten <i>Tagliolini with sea bass, zucchini and yellow cherry tomatoes</i>	29,50
Risotto alla Carbonara Risotto mit frittiertem Eigelb, Guanciale aus Ariccia und Pecorino Romano <i>Risotto with fried egg yolk, guanciale from Ariccia and pecorino Romano</i>	26,00
Tagliatelle con pesto Genovese, pomodori secchi e stracciata Tagliatelle mit Basilikum Pesto, getrockneten Tomaten und Stracciata Käse <i>Tagliatelle with Pesto Genovese, sundried tomatoes and stracciata cheese</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 salsiccia e friarielli Orecchiette mit Neapolitanischer Wurst und Friarielli Broccoli <i>Orecchiette with Neapolitan sausage and friarielli</i>	27,50

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

Secondi / Second Course

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 alla Pizzaiola o al Limone Kalbschnitzel an Pizzaiola Sauce oder Zitronensauce <i>Veal cutlet with Pizzaiola sauce or lemon sauce</i>	42,50
Ossobuco alla Milanese e gremolada Kalbshaxe Mailänder Art mit Gemüse-Brunoise Sauce <i>Veal Shanks Ossobuco Milanese with vegetables brunoise sauce</i>	44,50

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

Trancio di Salmone grigliato con crema di piselli 39.50
Gegrilltes Lachsfilet auf Erbsen Creme
Grilled Salmon steak with pea creme

Branzino all'acqua pazza dello chef 41.50
Wolfsbarsch Gemüse, Tomaten und Kapern-Sauce
Seabass with vegetables, tomatoes and caper sauce

Spiedino di Gamberi, lemongrass e salsa piccante 46.60
Garnelenspiess mit Zitronengrass und scharfer Sauce
Shrimp skewer, lemongrass and spicy sauce

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

Pommes Frites 6,50
French fries

Grilliertes Gemüse 6,00
Grilled vegetables

Parmesan oder Saffran Risotto 7,00
Parmesan or saffron risotto

Spinat sautiert 6,50
Sautéed spinach

Salz Kartoffeln oder Brat Kartoffeln 5,50
Boiled or 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

Paillard con patatine fritte 16.00
Rindspillard mit Pommes Frites
Beef paillard with fries

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 DOP

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

Regina DOP

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 DOP

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

Valentino

San Marzano DOP Tomaten, Fior d'Agerola, Bresaola, Stracchino, Peperoni 26,50

San Marzano DOP tomatoes, mozzarella fior d'Agerola, bresaola, Stracchino cheese and Peppers

Capricciosa 2.0

San Marzano DOP Tomaten, Fior d'Agerola, Rohschinken, Artischocken, Steinpilze und Oliven 28,50

San Marzano DOP tomatoes, mozzarella fior d'Agerola, cured ham, artichokes, porcini and olives

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 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 al Pistacchio

Panna Cotta mit Pistazien Sauce und Pistazienkrümmel 12,50
Panna Cotta pistachio sauce and pistachio crumbs

Mousse al Cioccolato, mandorle e melograno

Schoggi Mousse, Mandel und Granatapfel 12,50
Chocolate mousse with almond and pomegranate

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