

Gotthardhof



LA VITA È BELLA

Lieber Gast / dear guest

Erleben Sie authentische italienische Gerichte zubereitet mit viel Herzblut von unseren Chefs.
Experience authentic Italian dishes prepared with passion by our chefs.




Wissenwertes:
worth knowing:

für unsere Gerichte verwenden wir ausschliesslich Parmesan Käse aus Italien und italienisches Olivenöl DOP
for our dishes we use exclusively Parmesan cheese from Italy and Italian native olive oil DOP

über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie sich bitte bei unseren Mitarbeitern.
on ingredients in our dishes that can cause allergies or intolerances please contact our staff.

IHR/YOUR GOTTHARDHOF TEAM

VORSPEISEN / STARTERS

gemischte italienische Vorspeisen ab 2 Personen choice of different Italian starters from 2 people	22.50 p.p.	
Büffelmozzarella mit gemischten Tomaten und Basilikum Buffalo mozzarella with mixed tomatoes and basil	22.50	
Kürbiscremesuppe mit Thymian Croûtons Pumpkin cream soup with thyme croutons	14.50	
Tatar vom «Fassona-Rind» (mild, medium, scharf) mit focaccia und Butter (IT) Tartar of "Fassona beef" (mild, medium, spicy) with focaccia and butter	26.50	
frisches Thunfischtatar mit Avocado und Citronette (PHY) Fresh tuna tartare with avocado and citronette	28.50	
marinierter Lachs mit Zitrusfrüchten und Fenchelsalat (NOR) graved salmon with citrus fruits and fennel salad	25.50	

SALATE / SALADS

Blattsalatvariation Leaf lettuce variation	10.50	
gemischter Salat mixed salad	12.50	
Rucolasalat mit Parmesanspänen und Kirschtomaten Rocket salad with parmesan shavings and cherry tomatoes	15.50	



senza glutine / **Glutenfrei** / *gluten-free*



vegetariano / **Vegetarier** / *vegetarian*



senza derivati del latte / **Milchfrei** / *dairy-free*

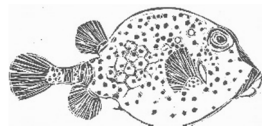






vegano / **Veganer** / *vegan*

alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

I PRIMI PIATTI

Ravioli mit Lamm-Rosmarinfüllung an Salbeibutter (IT) Ravioli with lamb and rosemary filling and sage butter	28.50	
Kürbisrisotto mit frischen gemischten Pilzen Pumpkin risotto with fresh mixed mushrooms	27.50	 
Orecchiette mit Broccoli, Sardellen und frischen Tomaten Orecchiette with broccoli, anchovies and fresh tomatoes	26.50	
Chitarra Spaghetti "Carbonara" Chitarra spaghetti "carbonara"	25.50	
Auberginen-Parmesan-Mozzarella Auflauf auf Tomatenspiegel Aubergines, parmesan- mozzarella casserole on tomato coulis	26.50	
Gnocchi mit Eierschwämme Ragout und schwarzer Trüffelbutter Gnocchi with chanterelles ragout and black truffle butter	32.50	
Capellaccio mit Steinpilzfüllung an leichter Gorgonzolasauce Capellaccio filled with porcini mushrooms and light gorgonzola sauce	27.50	 
Zitronenravioli mit Kaisergranaten an cremiger Sauce mit Tagesgemüse (Scampi RSA) Lemon ravioli with lobster sauce (Scampi RSA)	36.50	




-  senza glutine / **Glutenfrei** / *gluten-free*
-  vegetariano / **Vegetarier** / *vegetarian*
-  senza derivati del latte / **Milchfrei** / *dairy-free*
-  vegano / **Veganer** / *vegan*

alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.



TAGESFISCH / FISH OF THE DAY

Bitte fragen Sie unser Personal / kindly ask our staff

MEERESFISCH / SEAFISH

Thunfischfilet mit gegrilltem Gemüse und Citronette (PHY) Tuna fillet with grilled vegetables and citronettes	42.40	
Oktopus vom Grill mit knuspriger Aubergine auf Tomaten Coulis (MAR) grilled octopus with a crispy aubergine on tomato coulis	39.50	
Riesencrevetten süss-sauer und schwarzer Quinoa mit Gemüse (THAY) Giant prawns sweet-sour and black quinoa with vegetables	42.50	
Scampi (Kaisergranaten) nach Tempura-Art mit 'Pommes allumettes' (RSA) Langoustines japanese style with pommes allumettes	54.00	

FLEISCH / MEAT

Kalbfleischkoteletts mit gemischten Pilzen begleitet von Polenta & Gemüse (CH) Veal cutlet with mixed mushrooms accompanied by polenta & vegetables	49.50	
Rinds Tagliata mit Früh-Kartoffeln, Rucola und Parmesansplitter (IRL) Tagliata (beef) with new potatoes, rocket and Parmesan slivers (IRL)	42.50	
Lammkotelett mit Granatapfel und Orangen begleitet von Polenta & Gemüse (NZ) Lamb cutlet with pomegranate and oranges accompanied by polenta & vegetables	48.50	



senza glutine / **Glutenfrei** / *gluten-free*



vegetariano / **Vegetarier** / *vegetarian*



senza derivati del latte / **Milchfrei** / *dairy-free*



vegano / **Veganer** / *vegan*

alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

LE PIZZE CLASSICHE

Kleine Portion - 2,00

Margherita Tomaten, Mozzarella, Basilikum tomato, mozzarella, basil	18.50	
Prosciutto e funghi Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons (I) tomato, mozzarella, ham, mushrooms	23.00	
Capricciosa Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Pilze, Artischocken, Oliven (I) tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives	24.00	
Guancialina Mozzarella, Pecorino, Kürbiscrème und Schweinebacke (I) Mozzarella, pecorino, pumpkin cream and pork cheek	24.50	
Napoli Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oliven tomato, mozzarella, capers, anchovies, olives	21.00	
Diavola Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Chili, Knoblauch, Zwiebeln (I) tomato, mozzarella, hot salami, chilli, garlic, onions	23.50	
Parma Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan Splitter (I) tomato, mozzarella, air cured Parma ham, arugula, parmesan shaves	25.50	
Delicata Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Mascarpone (I) tomato, mozzarella, air cured Parma ham, mascarpone	25.50	
Calzone Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, Artischocken (I) tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes	23.50	



senza glutine / **Glutenfrei** / *gluten-free*



vegetariano / **Vegetarier** / *vegetarian*




senza derivati del latte / **Milchfrei** / *dairy-free*



vegano / **Veganer** / *vegan*

alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

Bufala	23.50	
Tomaten, Buffel Mozzarella, Basilikum		
Tomato, buffalo mozzarella, basil		
Vegetariana	23.00	
Tomaten, Mozzarella, gegrilltes Gemüse		
tomato, mozzarella, grilled vegetables		
Tirolese	25.50	
Mozzarella, Eierschwämmli, geräucherter Tiroler Speck (I)		
Mozzarella, chanterelle, smoked Tyrolean bacon		
Hawaii	24.50	
Tomaten, Mozzarella, Ananas, gekochter Schinken		
Tomatoes, Mozzarella, pineapple, ham		



senza glutine / **Glutenfrei** / *gluten-free*



vegetariano / **Vegetarier** / *vegetarian*



senza derivati del latte / **Milchfrei** / *dairy-free*



vegano / **Veganer** / *vegan*

alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.