



SOMMER - KARTE

2010

Montag - Samstag

11:30-13:30 und 17:00-21:30

Sonntag

11:00-13:30 und 17:00-20:30

Donnerstag geschlossen

Vorspeisen

Crevetten Cocktail Gotthard		Fr.	15.00
mit Crevetten und Melonenwürfel auf Salatbett schön garniert			
Grosse Portion		Fr.	24.00
Griechischer Salat		Fr.	14.00
mit Fetakäse, Gurken, Oliven, Tomaten, Italienischer Sauce			
Grosse Portion		Fr.	21.50
Rauchlachs Rosetten dazu Meerrettichschaum		Fr.	14.50
mit Blattsalaten ausgarniert			
Grosse Portion		Fr.	24.00
Rindfleisch Carpaccio mit Parmesan und Basilikum		Fr.	15.00
auf Ruccula mit Olivenöl und Balsamico Essig			
Grosse Portion		Fr.	25.00
Beefsteak Tartar nach Art des Hauses		Fr.	17.00
reichlich ausgarniert mit Toast und Butter			
Caesar Salat nach Art des Chefs		Fr.	10.50
mit gebratenem Pouletbruststreifen		Fr.	16.50
Salat Caprese			
(Tomatensalat mit Büffelmozzarella)	klein	Fr.	11.50
mit Basilikum	gross	Fr.	19.50

Suppen

Gazpacho Andaluse (Kalte Gemüsesuppe)		Fr.	8.50
Cremesuppe von Kräutern aus eigenem Garten		Fr.	8.50
Tomatensuppe mit Gin und Rahmhaube		Fr.	9.00

Fleischgerichte

Die unten aufgeführten Fleischstücke werden Ihnen mit frischen gemischten Salaten serviert.

Folgende Salatsaucen stehen zu Ihrer Wahl: Französische, Italienische, Knoblauch, Haus oder Balsamico-Vinaigrette

Schweinssteak ca. 200 gr. (CH) **	Fr.	27.00
Fohlenfilet ca. 180 gr. (CAN) **	Fr.	37.00
Schweins Cordon-bleu hausgemacht ca. 220 gr. (CH)	Fr.	30.00
Schweins Cordon-bleu XL hausgemacht ca. 360 gr. (CH)	Fr.	41.00
Lammrückenfilet ca. 200 gr. (NZ) **	Fr.	38.00
Kalbsschnitzel ca. 180 gr. (CH) **	Fr.	43.00
Kudu Entrecôte ca. 200 gr. (Antilope RSA) **	Fr.	34.00
Rinds Entrecôte ca. 200 gr. (AUS) **	Fr.	36.00
Rinds Filet ca. 200 gr. (AUS) **	Fr.	49.00
Bison Entrecôte ca. 200 gr. (US) **	Fr.	62.00
Pouletbrüstli im Sesammantel ca. 200 gr. (BR) **	Fr.	26.00

** Zu den mit Sternen gekennzeichneten Grilladen haben Sie folgende hausgemachte Buttersorten zur Auswahl: Kräuterbutter, Knoblauchbutter, Pfefferbutter, Rotweimbutter oder Currybutter.

Lammrückenfilet mit Kräuterjus (NZ)	Fr.	39.00
dazu Risotto mit Parmesan und ein grüner Salat mit Italienischer Sauce		
Sommer - Spiess flambiert mit Whisky ca. 250 gr.	Fr.	39.00
mit Rind-, Kalb-, Schweins-, Fohlen-, und Pouletfleisch und gemischten Salaten (Butter nach Wahl)		
Schwyzer Kalbssteak	Fr.	46.00
mit Morchelrahmsauce Nudeln und einem kleinen gemischten Salat		
Rinds Entrecôte (AUS) auf Pfeffersauce	Fr.	35.00
fein aufgeschnittenes Entrecôte auf Pfeffersauce mit Trockenreis und Gemüse vom Markt		
Salatschüssel Heidi (BR)	Fr.	24.00
mit grillierten Pouletbruststreifen	Fr.	18.00
auf wilder Salatmischung an Italienischer Salatsauce	halbe Portion	
Pouletroulade gefüllt mit Tomatensauce und Spinat	Fr.	24.00
auf Sprossenbett, reichlich ausgarniert mit Honig-Balsamicosauce		
Geflügelsalat Hawaïenne (BR)	Fr.	21.00
auf Sommersalaten, Sprossen, Currysauce und Früchten		
Beefsteak Tartar nach Art des Hauses	Fr.	28.00
reichlich ausgarniert mit Toast und Butter	Grosse Portion	Fr.
	Extra grosse Portion (XL)	37.00
Siedfleischsalat (CH)	Fr.	17.00
einfach	Fr.	21.00
garniert		

Fisch und Meeresfrüchte

Fischknusperli (hausgemacht) Pangasjusfilet im Wasabi Tempura-Bierteig mit gemischten Salaten und frischer Tartarsauce	Fr.	24.00
Tiger - Shrimps gebratene Riesencrevetten mit Kräutern, Knoblauch, Zwiebeln und einer Spur Safran auf Sprossen-Salatbett mit Balsamico-Vinaigrette	Fr.	33.50
Riesencrevetten - Spiess mit frischer Ananas mit süss scharfer Mangosauce Gemüseréis und grüner Saisonsalat	Fr.	36.00
Gebratenes Lachssteak mit Thaicurrysauce scharf (NR) Basmatireis und Mischsalat	Fr.	30.00
Forellenfilet vom Sattel (Brüggliforellen) nach Zuger Art pochiert mit Kräutersauce Salzkartoffeln und Blattspinat	Fr.	28.50

Vegetarisch

Hausgemachte Frühlingsrollen mit süss scharfer Sauce auf verschiedenen Blattsalaten	Fr.	16.50
Röstrollen mit Frischkäsefüllung auf grünem Salatbett und Honig-Balsamicosauce	Fr.	17.00
Gebratene Paprika Tofu Würfel auf frischem wildem Salatbett mit Italienischer Sauce	Fr.	15.50
Gebackene Champignons mit hausgemachter Tartarsauce und frischen gemischten Salaten	Fr.	19.00

Sonja und Mauro Lustenberger mit dem Gotthard Team
wünschen Ihnen einen schönen Sommer
und danken Ihnen für Ihren Besuch.

Vo dä Chuchi empfohlene Desserts

Kuchen von Maracaibo - Schokolade vom Felchlin dazu hausgemachtes Eierlikörglace (Fassbind) und Rahm	Fr.	11.50
Griessflammerie mit Himbeerkompott	Fr.	10.50
Sorbet - Variation mit frischen Exotischen Früchten ausgarniert und Rahm	Fr.	10.00
** Dessertteller „von allem ein bisschen“ nach Art des Chefs	Fr.	15.50
Hausgemachtes Kirschensorbet und Kirschparfait mit dem neuen „Altem Chriesi“ vom Fassbind	Fr.	11.50
Hausgemachte Schwarzwäldertorte	Fr.	6.50
Kirschtorte vom Chilestägli	Fr.	6.00

** Dieses Dessert steht Ihnen nur während der warmen Küche - Zeiten zur Verfügung.

Käse

Käseteller mit 4 auserlesenen Weichkäsen aus der Region, schön ausgarniert mit hausgemachtem Zwiebelconfit	Fr.	12.50
Drei verschiedene Blauschimmelkäse speziell ausgarniert nach Art des Chefs (eine Explosion Ihrer Geschmacksinne) dazu 1 dl. Château Lange, Sauternes AOC	Fr.	19.50

Zum nach Hause nehmen

Hausgemachtes Gebäck mit 5 verschiedenen Sorten 200 Gramm	Fr.	8.00
Hausgemachte Pralinen verfeinert mit Edelbränden vom Fassbind in Oberarth. 5 Verschiedene Sorten: Prune, Poire, Pomme, Abricot, und Cerise 100 Gramm	Fr.	8.00
Zum hier geniessen pro Stuck	Fr.	0.80

Süssweine

Moscato d'Asti DOCG 2008 I Vignaioli di Santo Stefano	3.75dl	Fr.	43.50
--	--------	-----	-------

Prosecco

Amigne Mousseuse 2008 demi-sec Yvo Mathier, Cave Fin Bec	1dl	Fr.	7.50
---	-----	-----	------