



Sommer – Karte 2017

Mittwoch – Samstag 11:30–13:30 und 17:30–21:30
Sonntag/Feiertagen 11:30–13:30 und 17:30–20:30
Montag und Dienstag Geschlossen



Sommer Karte 01. Juni – 17. September
Wild Karte 19. September – 19. November

Werter Gast,

Wir heissen Sie herzlich Willkommen bei uns im Restaurant Gotthard.

Es freut uns sehr, dass Sie unser Lokal ausgewählt haben.

Unsere Köche verwenden saisonale, regionale und marktfrische Produkte. Nach Ihrer Bestellung wird Ihr Menü à la Minute für Sie zubereitet.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Bei grosser Personenzahl oder Menüabänderung kann sich die Wartezeit verzögern. Auch möchten wir Sie aufmerksam machen, dass bei einem gut besuchten Tag, zum Teil bestimmte Abänderungen oder zusätzliche Wünsche von Gerichten die nicht auf der aktuellen Speisekarte zu finden sind nicht möglich sein können.

Dafür bitten wir Sie vielmals um Verständnis.

Sonja und Mauro Lustenberger
und das Gotthard Team

Suppen

Gazpacho Andaluse (kalte Gemüsesuppe)	Fr.	8.50
Bananen Currysuppe mit Bananen Chips	Fr.	9.00

Vorspeisen

Crevetten Rollen Gotthard	Fr.	16.00
Sushi Rollen gefüllt mit gebratenen Crevetten und Sushi Reis dazu Srirachasauce, Soja Sauce und Wasabi		
Grosse Portion	Fr.	28.00
Griechischer Salat	Fr.	15.50
mit Fetakäse, Gurken, Oliven und Tomaten an einer Italienischen Sauce		
Grosse Portion	Fr.	23.50
Vitello Tonnato (kalt aufgeschnittenes Kalbfleisch)(CH)	Fr.	16.00
mit Thunfischsauce traditionell aus garniert		
Grosse Portion	Fr.	26.00
Rindfleisch Carpaccio (CH) mit 2 jährigem Sbrinz und Basilikum auf Rucola, Olivenöl und mit 16 jährigem Balsamico Essig	Fr.	16.00
Grosse Portion	Fr.	28.00
Siedfleischsalat einfach (CH)	Fr.	18.50
Siedfleischsalat garniert (CH)	Fr.	22.50
Melone mit Muotathaler Rohschinken und Rucola	Fr.	14.50
Grosse Portion	Fr.	22.00
Caesar Salat nach Art des Chefs	Fr.	11.50
mit gebratenen Pouletbruststreifen (CH)	Fr.	17.50
Salat Caprese (Tomatensalat mit Büffelmozzarella)	Fr.	15.00
mit Basilikum und Olivenöl		
Grosse Portion	Fr.	20.50
Sommersalat mit panierten Tiger Crevetten (VIE)	Fr.	15.00
dazu Sweet und Chili Sauce		
Grosse Portion	Fr.	28.00

Vorspeisenteller Gotthard

Crevetten Rollen Gotthard, Vitello Tonnato, Gazpacho
Rindfleisch Carpaccio, Melone mit Muotathaler Rohschinken,
Salat Caprese und Sommersalat mit panierten Tiger Crevetten

Als Vorspeise Fr. 21.50 Nur als Hauptgang Fr. 30.50

Tatar Karte

	Vorspeise	Hauptgang	XL Portion
Beefsteak Tatar Classic nach Art des Hauses reichlich aus garniert mit Toast und Butter	Fr. 18.50	31.00	41.50
Beefsteak Tatar Classic mit hausgemachtem Kräuterbutter überbacken	Fr. 19.50	32.50	42.50
Wasabi Tatar Rinds-Tatar mit Wasabi und geröstetem Sesam	Fr. 18.50	31.00	41.50
Grappa Tatar mit Grappa, getrockneten Tomaten und 3 jährigem Parmesan	Fr. 19.50	32.50	42.50
Meerrettich Tatar mit gerösteten Kürbiskernen und frischem Meerrettich	Fr. 18.50	31.00	41.50
Haselnuss Tatar mit Haselnussöl und gehobeltem Wildspitzkäse	Fr. 18.50	31.00	41.50
Chili Tatar mit frischem Chili	Fr. 18.50	31.00	41.50
Portwein Tatar mit Portwein "Tawny", Rucola und Melone	Fr. 19.50	32.50	43.00
Whisky Tatar mit Swiss Premium Single Malt Whisky aus Langenthal verfeinert	Fr. 19.50	32.50	43.00
Cognac Tatar mit Cognac verfeinert	Fr. 19.50	32.50	42.00
Pfeffer Tatar (Scharf) Rindstatar mit geschrotetem Pfeffer fein abgeschmeckt	Fr. 18.50	30.50	41.50
Knoblauch Tatar mit Rindfleisch und frischem Knoblauch und Knoblauch Chips	Fr. 18.50	30.50	41.50
Rindfleisch Tatar mit gebratener Entenleber mit gebratener Entenleber und Mango Chutney	Fr. 23.00	35.50	46.00
Kalbfleisch Tatar Italienisch mit getrockneten Tomaten, rotem Pesto und schwarzen Oliven	Fr. 21.00	33.50	45.00
Kalbfleisch Tatar Kuba auf frischer Ananas mit hausgemachtem Mango Chutney und Rum verfeinert dazu 3 frisch gebratene Crevetten	Fr. 25.00	37.50	49.00
Rauchlachs Tatar (NR) mit Sauerrahm, mildem Senf und Dill abgeschmeckt	Fr. 19.50	31.50	42.00
Gemüse Tatar mit Karotten, Zucchini, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Olivenöl	Fr. 15.00	21.00	31.00

Alle Tatar werden mit Schweizer Rindfleisch oder Kalbfleisch hergestellt
und Ihnen mit Toast und Butter serviert.

inkl. MWST

Fleischgerichte

Die unten aufgeführten Fleischstücke werden Ihnen mit frischen gemischten Salaten serviert.
 Folgende Salatsaucen stehen zu Ihrer Wahl: Französische, Italienische, Knoblauch, Haus, Honig Balsamico
 oder Balsamico-Vinaigrette

Schweinssteak ca. 200 gr. (CH) **	Fr.	28.50
Fohlenfilet ca. 180 gr. (IRL) **	Fr.	41.00
Schweins Cordon-bleu hausgemacht ca. 250 gr. (CH)	Fr.	32.00
Schweins Cordon-bleu XL hausgemacht ca. 450 gr. (CH)	Fr.	43.50
Kalbs Cordon-bleu gefüllt mit Rohschinken, Tomaten und Raclettekäse	Fr.	44.50
Kalbsschnitzel ca. 180 gr. (CH) **	Fr.	44.00
Rinds Entrecôte ca. 200 gr. (Black Angus ARG) **	Fr.	38.00
Rinds Filet ca. 200 gr. (Black Angus ARG) **	Fr.	50.00
Pouletbrüstli im Sesammantel ca. 200 gr. (CH) **	Fr.	27.50

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

Lammrückenfilet mit Knoblauchjus (NZ)	Fr.	43.00
dazu Risotto mit Parmesan und ein grüner Salat mit Italienischer Sauce		
Sommer – Spiess flambiert mit Whisky ca. 250 gr.	Fr.	42.00
mit Rind (ARG)-, Kalb(CH)-, Schwein(CH)-, Fohlen(IRL)-, und Pouletfleisch(CH) mit gemischten Salaten (Butter nach Wahl)		
Muotathaler Kalbssteak	Fr.	48.00
mit Steinpilzrahmsauce Nudeln und einem kleinen gemischten Salat		
Kalbs Cordon-bleu (CH)	Fr.	44.50
gefüllt mit Rohschinken, Tomaten und Raclettekäse Pommes-frites Grüner Salat Italien		
Surä Mockä vom Muotathaler Rind husbeizt	Fr.	38.00
mit hausgemachtem Kartoffelstock Sommergemüse		
Rinds und Kalbsfiletmedaillons (Black Angus ARG und Muotathal)	Fr.	48.00
auf Morchelrahmsauce Kroketten Sommergemüse		
Rinds Entrecôte im Pfeffermantel (Black Angus ARG)	Fr.	40.00
fein aufgeschnittenes Entrecôte auf Kräuterjus mit Trockenreis und Gemüse vom Markt		
Salatschüssel Heidi (CH)	Fr.	26.50
mit grillierten Pouletbruststreifen	Fr.	19.50
auf wilder Salatmischung an Italienischer Salatsauce	Fr.	
	Fr.	19.50

Fisch und Meeresfrüchte

Zanderknusperli (VIE) im Bierteig mit frischen gemischten Salaten und hausgemachter Tartarsauce	Fr.	31.50
Forellknusperli (vom Sattel) paniert mit frischen gemischten Salaten und hausgemachter Tartarsauce	Fr.	38.50
Riesencrevetten – Spiess mit frischer Ananas (VIE) mit süss scharfer Sauce Gemüsereis und grüner Saisonsalat	Fr.	41.00
Gebratenes Lachssteak mit grüner Thaicurrysauce (scharf) (NR) Basmatireis und Mischsalat	Fr.	35.00
Forellenfilet vom Sattel (Brüggliforellen) nach Zuger Art pochiert mit Kräutersauce Salzkartoffeln und Blattspinat	Fr.	34.50
Jack Daniels Shrimps Im Jack Daniels marinierte Riesen Crevetten paniert und frittiert mit Barbecue Dip		
Zum Naschen, 110 Gramm ohne Beilage	Fr.	18.00
250 Gramm ohne Beilage	Fr.	34.00
250 Gramm mit frischen grünen Salaten	Fr.	42.00

Alle Fisch und Meeresfrüchte stammen aus nachhaltiger Zucht.

Vegetarisch

Hausgemachte Frühlingsrollen mit süss scharfer Sauce auf verschiedenen Blattsalaten	Fr.	19.50
Röstirollen mit Frischkäsefüllung auf grünem Salatbett und Honig-Balsamicsauce	Fr.	19.00
Gebackene Champignons mit hausgemachter Tartarsauce und frischen gemischten Salaten	Fr.	21.50
Zwiebelringe im Bierteig mit Knoblauch Dip und frischen grünen Salaten	Fr.	22.00

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

Hausgemachte Desserts

Hausgemachtes Joghurtglace auf Heidelbeeren „klein aber fein“	Fr.	8.50
Frischer Ananas - Minzsalat mit hausgemachtem Holundersorbet***	Fr.	10.50
Hausgemachte Süssmostcreme mit Rahm	Fr.	9.00
Caipirinh mousse mit frischem Passionsfruchtsorbet	Fr.	11.00
Sorbetteller mit 4 verschiedenen hausgemachten Sorbets	Fr.	12.00
Sommerdessertteller (von allem ein bisschen) ***	Fr.	18.50
Hausgemachtes Kirschenorbet und Kirschparfait mit dem neuen „Altem Chriesi“ vom Fassbind	Fr.	11.50
Schokoladenmoussetorte mit Crème Brûlée Likör vom Fassbind und hausgemachtem Brombeersorbet	Fr.	10.50
Kirschtorte vom Chilestägli in Arth	Fr.	7.00

*** Diese Desserts stehen Ihnen nur während der warmen Küche – Zeiten zur Verfügung.

Hausgemachte Sorbets/Glace

Crème Brûlée Glace		
Weisses Haselnusskaffee Glace		
Joghurt Glace		
Holundersorbet		
Brombeersorbet		
Aprikosensorbet		
Mangosorbet		
Kirschenorbet		
Passionsfruchtsorbet	pro Kugel	Fr. 3.80

Käse

Käseteller mit 4 auserlesenen Weichkäsen aus der Region, schön ausgarniert	Fr.	14.50
Drei verschiedene Blauschimmelkäse mit regionalem Honig und Nüssen ausgarniert	Fr.	14.50
Dazu 1 dl. Château Lange, Sauternes AOC 2008	Fr.	13.50

Zum nach Hause nehmen

Hausgemachtes Gebäck mit 5 verschiedenen Sorten 200 Gramm Fr. 8.00

Handgefertigte Pralinen und Liqueur Stängeli nach Haus-Rezept aus der Gotthard Küche, verfeinert mit „Les Vieilles Barriques“ Edelbränden vom Fassbind in Oberarth.

6 verschiedene Pralinen Sorten: Abricot, Cerise, Poire, Pomme, Prune und Crème Brûlée

120 Gramm Fr. 9.00

zum hier geniessen pro Stück Fr. 0.80

7 verschiedene Liqueur Stängeli Sorten: Abricot, Cerise, Framboise, Honig Chrüter, Poire, Pomme und Prune

abgepackt pro 100 Gramm Fr. 11.00

einzel pro 100 Gramm Fr. 9.50

Das komplette Spirituosen-, und Wein Sortiment ist in unserem Spirituosen-, und Weinkeller zu Ladenpreisen erhältlich. Fragen Sie nach der Preisliste.

Neu! Sahli Käse ca. 1kg Mutschli Fr./KG 19.00

Von der Glattalp im Bisisthal, Familie Beatrice und Daniel Bürgler/„Chesslärä“.

Berühmt vom Kinofilm „Alpsommer“.

Süssweine

Monbazillac AOC 2005 3.75 dl Fr. 43.00

Château La Gironie

Sherry Pedro Ximenez 2cl Fr. 4.50

Bodegas M. Gil Luque, Jerez de la Frontera 4cl Fr. 8.00

Schaumweine

Amigne demi-sec 1dl Fr. 8.50

Yvo Mathier, Cave Fin Bec

Heida brut 1 dl Fr. 8.50

Yvo Mathier, Cave Fin Bec

Zigarren

In unserer Zigarren-Karte finden Sie eine grosse Auswahl an auserlesenen Zigarren. Damit Sie diese auch in angemessenem Rahmen und dem richtigen Ambiente geniessen können, steht Ihnen unser Spirituosen- und Weinkeller während den Öffnungszeiten des Restaurants für den Genuss zur Verfügung. Nehmen Sie Ihre Freunde mit zu Ihrer Rauchpause und lassen Sie sich Ihre Zigarre bei einem Aperitif, einem Kaffee, einem Glas Wein oder einem Schlummertrunk schmecken; Sie werden die spezielle Atmosphäre und die geschmackvoll eingerichteten Räume schätzen. Mit oder ohne Zigarre – ein Blick in unser neues Herzstück lohnt sich auf jeden Fall.