



## Sommer – Karte 2022

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 08. Juni – 11. September  
Wild Karte 14. September – 13. November

Werter Gast,

Wir heissen Sie herzlich Willkommen bei uns im Restaurant Gotthard.  
Es freut uns sehr, dass Sie unser Lokal ausgewählt haben.

Sie befinden sich in einem «ächt SCHWYZ»-Gastbetrieb und können authentische Schweizer Gerichte aus Schweizer Produkten entdecken.

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.	10.00
Zwiebel Knoblauchcreme	Fr.	10.50
Bananen Currysuppe mit Bananen Chips	Fr.	10.50

## Vorspeisen

Crevetten Rollen Gotthard	Fr.	17.50
Sushi Rollen gefüllt mit gebratenen Crevetten und Sushi Reis dazu Srirachasauce, Soja Sauce und Wasabi		
Grosse Portion	Fr.	29.50
Vitello Tonnato (kalt aufgeschnittenes Kalbfleisch vom Muotathal) mit Thunfischsauce traditionell aus garniert	Fr.	18.00
Grosse Portion	Fr.	30.50
Rindfleisch Carpaccio (CH) mit 2 jährigem Sbrinz und frischem Basilikum auf Rucola, Olivenöl und mit 16 jährigem Balsamico Essig	Fr.	17.50
Grosse Portion	Fr.	30.50
Siedfleischsalat einfach (vom Buechehof aus Baar Muttertierhaltung)	Fr.	19.50
Siedfleischsalat garniert (vom Buechehof aus Baar Muttertierhaltung)	Fr.	26.00
Melone mit originaler San Daniele Rohschinken und Rucola	Fr.	16.00
Grosse Portion	Fr.	25.50
Salat Caprese (Tomatensalat mit italienischem Büffelmozzarella) mit frischem Basilikum und Olivenöl und Aceto Balsamico	Fr.	17.50
Grosse Portion	Fr.	27.50
Sommersalat mit panierten Tiger Crevetten (VIE) dazu Sweet und Chili Sauce	Fr.	17.00
Grosse Portion	Fr.	30.00
Hausgemachte Frühlingsrollen mit Süss scharfer Sauce mit grünem Salat Bukett	Fr.	18.50
Grosse Portion	Fr.	25.50



## Vorspeisenteller Gotthard

Crevetten Rollen Gotthard, Vitello Tonnato, Gazpacho,  
Rindfleisch Carpaccio, Melone mit San Daniele Rohschinken,  
Salat Caprese, Sommersalat mit panierten Tiger Crevetten  
und hausgemachte Frühlingsrolle

Als Vorspeise Fr. 22.50    Nur als Hauptgang Fr. 32.50

## Tatar Karte

	Vorspeise	Hauptgang	XL Portion
Beefsteak Tatar Classic nach Art des Hauses reichlich aus garniert mit Toast und Butter	Fr. 21.50	34.00	45.00
Beefsteak Tatar Classic «Überbacken» mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken	Fr. 23.00	35.50	46.50
Senf Tatar mit grobkörnigem Senf	Fr. 21.50	34.00	45.00
Wasabi Tatar Rinds-Tatar mit Wasabi und geröstetem Sesam	Fr. 21.50	34.00	45.00
Grappa Tatar mit Grappa, getrockneten Tomaten und 3-jährigem Parmesan	Fr. 23.00	35.50	46.00
Haselnuss Tatar mit Haselnussöl und gehobelter Belper Knolle	Fr. 21.50	34.00	45.00
Chili Tatar mit frischem Chili	Fr. 21.50	34.00	45.00
Portwein Tatar mit Portwein, Rucola und Melone	Fr. 22.50	35.50	46.50
Whisky Tatar mit Swiss Premium Single Malt Whisky aus Langenthal verfeinert	Fr. 23.00	35.50	46.50
Cognac Tatar mit Cognac verfeinert	Fr. 23.00	35.50	45.50
Pfeffer Tatar (Scharf) Rindstatar mit geschrotetem Pfeffer fein abgeschmeckt	Fr. 21.50	34.00	45.00
Knoblauch Tatar mit Rindfleisch und frischem Knoblauch und Knoblauch Chips	Fr. 21.50	34.00	45.00
Rindfleisch Tatar mit gebratener Entenleber mit gebratener Entenleber und Mango Chutney	Fr. 27.00	37.50	49.50
Kalbfleisch Tatar Italienisch mit getrockneten Tomaten, rotem Pesto und schwarzen Oliven	Fr. 24.50	36.50	48.50
Kalbfleisch Tatar Kuba auf frischer Ananas mit hausgemachtem Mango Chutney und Rum verfeinert dazu 3 frisch gebratene Crevetten	Fr. 29.50	40.50	51.50
Rauchlachs Tatar (NR) mit Sauerrahm, mildem Senf und Dill abgeschmeckt	Fr. 23.50	34.50	45.50
Vegi Tatar nach Art des Chefs Klassisch aus garniert	Fr. 21.00	28.50	38.00

Alle Tataren werden mit Schweizer Rindfleisch oder Kalbfleisch hergestellt

Dazu Servieren wir Ihnen frischem Toast.

Inkl. MWST

# Fleischgerichte

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

Schweinssteak ca. 200 gr. (CH) **	Fr.	30.50
Schweins Cordon-bleu hausgemacht ca. 260 gr. (CH) (gefüllt mit Laui Alp Käse)	Fr.	34.00
Schweins Cordon-bleu XL hausgemacht ca. 450 gr. (CH) (gefüllt mit Laui Alp Käse)	Fr.	45.50
Kalbs Cordon-bleu hausgemacht ca. 260 gr. (CH) (gefüllt mit Laui Alp Käse)	Fr.	47.50
Kalbsschnitzel ca. 200 gr. (CH/Muotathal) **	Fr.	45.00
Rinds Entrecôte 200 gr. (Black Angus ARG) **	Fr.	42.00
Rinds Entrecôte 400 gr. (Black Angus ARG)	Fr.	67.00
Rinds Filet ca. 200 gr. (Black Angus ARG) **	Fr.	54.00
Pouletbrüstli im Sesammantel ca. 200 gr. (CH) **	Fr.	29.50
Hausgemachtes Pulled Pork im Pita Brot mit Barbecue Sauce (CH) Tomaten, Zwiebeln und Salat	Fr.	28.50

\*\* Zu den mit Sternen gekennzeichneten Grilladen haben Sie folgende Buttersorten zur Auswahl:  
 hausgemachter Kräuterbutter oder Knoblauchbutter.

Rosa gebratenes Lammfilet mit Knoblauchjus (NZ) dazu Knoblauchrisotto mit Schweizer Reibkäse und ein gemischter Salat mit italienischer Sauce	Fr.	44.00
Sommer – Spiess flambiert mit Whisky ca. 270 gr. mit Rind (ARG)-, Kalb (CH)-, Schwein (CH), und Poulet (CH) mit gemischten Salaten (Butter nach Wahl)	Fr.	43.00
Muotathaler Kalbssteak mit Steinpilzrahmsauce Nudeln und einem kleinen gemischten Salat	Fr.	49.00
		
Kalbs Cordon-bleu (CH) hausgemacht ca. 260 gr. (gefüllt mit Laui Alp Käse) Pommes-frites Sommergemüse	Fr.	47.50
Haxe vom Muotathaler Kalb langsam im Ofen gegart mit hausgemachtem Kartoffelstock Sommergemüse	Fr.	40.50
Rinds und Kalbsfiletmedaillons (Black Angus ARG und Muotathal) auf Morchelrahmsauce und hausgemachter Kräuterbutter Wedges Kartoffeln Sommergemüse	Fr.	55.00
Salatschüssel Heidi (CH) mit grillierten Schweizer Pouletbruststreifen	Fr.	29.50
auf wilder Salatmischung an italienischer Salatsauce	Fr.	21.50
halbe Portion		

## Fisch und Meeresfrüchte

Zanderknusperli (EU) im Bierteig mit frischen gemischten Salaten und hausgemachter Tartarsauce	Fr.	32.50
Forellknusperli (Brüggliforellen) hausgemacht mit frischen gemischten Salaten und hausgemachter Tartarsauce	Fr.	39.50
Riesencrevetten gebraten (VIE) an einer Roten Thaicurrysauce (scharf) mit Wildreis und grüner Saisonsalat	Fr.	42.00
Gebratenes Lachssteak mit grüner Thaicurrysauce (scharf) (NR) Basmatireis und Mischsalat	Fr.	38.00
Forellenfilet vom Sattel (Brüggliforellen) nach Zuger Art pochiert mit Kräutersauce Salzkartoffeln und Blattspinat	Fr.	38.50



Aller Fisch und Meeresfrüchte stammen aus nachhaltiger Zucht.

## Vegetarisch

Hausgemachte Frühlingsrollen mit roter Thaicurrysauce Im Basmatireisring	Fr.	26.50
Röstirollen mit Frischkäsefüllung auf grünem Salatbett und Honig-Balsamicosauce	Fr.	24.00
Gebackene Champignons mit hausgemachter Tartarsauce und frischen gemischten Salaten	Fr.	23.50
Zwiebelringe im Bierteig mit Knoblauch Dip und frischen grünen Salaten	Fr.	19.50

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

inkl. MWST

## Hausgemachte Desserts

Hausgemachtes Joghurtglace auf Heidelbeeren „klein aber fein“	Fr.	9.00
Frischer Beerensalat mit hausgemachtem Ananas Sorbet	Fr.	11.50
Aprikosen Tiramisu „klein aber fein“	Fr.	9.00
Caipirinh mousse mit frischem Passionsfruchtsorbet	Fr.	11.50
Hauspezialität Ice Café aufgeschlagen mit oder ohne Sattler Kirsch		
Ganze Portion	Fr.	12.00/10.50
Halbe Portion	Fr.	9.50/8.50
Sorbetteller mit 4 verschiedenen hausgemachten Sorbets	Fr.	13.00
Sommerdessertteller (von allem ein bisschen) ***	Fr.	19.50
Hausgemachtes Kirschensorbet und Kirschparfait mit dem neuen „Altem Chriesi“ vom Fassbind	Fr.	12.50
Original Muotathaler Rahmkirschtorte	Fr.	7.50
Kirschtorte vom Chilestägli in Arth	Fr.	7.50



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

## Hausgemachte Sorbets/Glace

Crème Brûlée Glace		
Weisses Haselnusskaffee Glace		
Joghurt Glace		
Cacaofruchtsaft Sorbet		
Ananassorbet		
Brombeersorbet		
Aprikosensorbet		
Mangosorbet		
Kirschensorbet		
Passionsfruchtsorbet	pro Kugel	Fr. 4.20

## Käse

Käseteller mit 4 auserlesenen Weichkäsen aus der Schweiz dazu Feigensenf, schön ausgarniert	Fr.	17.50
Dazu 1 dl. Süsswein Château Lange, Sauternes AOC 2017	Fr.	13.50

## Zum nach Hause nehmen

Hausgemachtes Gebäck mit 4 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, sowie Edelschokolade und Grand Cru Couverturen von der Firma Max Felchlin AG in Schwyz.

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

6 verschiedene Liqueur Stängeli Sorten: Abricot, Cerise, Framboise, Poire, Pomme und Prune

abgepackt pro 100 Gramm Fr. 11.00

einzeln 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 19.50

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



## Süssweine

### Weiss

Château Lange AOC 2017 1dl Fr. 13.50

Monsieur Bernard REGLAT

Trauben: 80% Sémillon, 10% Muscadelle, 10% Sauvignon

## Schaumweine

### Prosecco

Sergio Mionetto extra-sec 1dl Fr. 9.50

Mionetto

Trauben: Prosecco, Chardonnay, Verdiso, Bianchetta

### Alkoholfrei

La Gioia Rosato dry alkoholfrei 1dl Fr. 8.50

Schuler St. Jakobskellerei in Zusammenarbeit mit Rimuss

Trauben: Aus italienisches Traubengut in der Schweiz abgefüllt

## 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.

inkl. MWST