

Begehrter Spirituosen- und Weinkeller  
Cordon-bleu Woche

Bedientes Fumoir  
06. März – 28. April



## Cordon-bleu Woche 2024

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

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 Schwyzer Gerichte aus Schwyzer 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 besuchtem 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



## Kalte Vorspeisen

**Chef Salat** Blattsalatbukett mit hausgemachter Knoblauchsauce, Schinkenstreifen, gehacktem Ei und Käsewürfel von der Sahli-Alp Fr. 16.50

**Rucola Salat** mit Birnen und Sittlis Alp Käse Würfel mariniert mit Olivenöl und Aceto Glace Fr. 17.50

## Suppen

**Hausgemachte Zwiebel Knoblauchsuppe** mit Knoblauch Chips Fr. 11.50  
zusätzlich mit einer gebratenen Riesencrevette Fr. 14.00

**Bananen Currysuppe mit Kokos** mit Bananen Chips Fr. 11.50

## Warme Vorspeisen

**Hausgemachte Tagliolini** Provenzale mit Riesencrevetten und Kräuter Ganze Portion Fr. 19.50  
Fr. 35.00

**Rotes Thaicurry Risotto mit gebratenen Jakobs Muscheln** (2 Stücke) Fr. 19.00  
dazu Schweizer Reibkäse  
Ganze Portion (5 Stücke) Fr. 35.00

## vom Schweizer Schwein



**Original Schweinscordon-bleu (CH) \*\*** Fr. 39.00  
gefüllt mit Laui Alp Käse  
Pommes-frites  
Gemüse garnitur

**Riesenschweinscordon-bleu XL ca. 400 - 450 gr. (CH) \*\*** Fr. 50.50  
gefüllt mit Laui Alp Käse  
Trockenreis  
mit Gemüse

**Riesenschweinscordon-bleu XXL ca. 750 - 800 gr. (CH) \*\*** Fr. 61.50  
gefüllt mit Laui Alp Käse  
Trockenreis  
Gemüse

**Schweinscordon-bleu mit Gorgonzola (CH) \*\*** Fr. 40.00  
Fettuccine  
Mischsalat

**Schweinscordon-bleu mit gebratenem Speck und Feusisberger Bergkäse (CH)** Fr. 42.50  
Trockenreis  
Gemüse

**Schweinscordon-bleu mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella (CH) \*\*** Fr. 40.50  
Nudeln  
Mischsalat

**Schweinscordon-bleu mit scharfer Salami und Appenzellerkäse (CH)** Fr. 41.50  
Nudeln  
Gemüse

\*\*Diese Cordon-bleu's sind mit Schinken vom Schwein gefüllt. Auf Anfrage werden wir Ihr Cordon-bleu mit Truten Schinken füllen. Plus 0.50 CHF

inkl. MWST



## vom Schweizer Schwein

- Schweinscordon-bleu mit frischer Ananas und Raclettekäse (CH) \*\*** Fr. 40.00  
Trockenreis  
Mischsalat
- Schweinscordon-bleu nach Italienischer Art (CH)** Fr. 41.50  
mit Rohschinken, rotem Pesto, getrockneten Tomaten, Oliven, Parmesan, Knoblauch und  
Mozzarella  
Neue Bratkartoffeln  
Gemüse

- Schweinscordon-bleu gefüllt mit Chili Raclettekäse und Chili (Scharf) (CH) \*\*** Fr. 41.00  
Fettuccine  
Gemischter Salat

- Wildschwein Cordon-bleu (F)** Fr. 44.50  
Gefüllt mit Wildschweinrohschinken und Taleggio Käse  
Neue Bratkartoffeln  
Gemischter Salat



## vom Schwyzer Kalb

- Original Kalbscordon-bleu mit Schinken und Laui Alpkäse (CH) \*\*** Fr. 51.50  
Butternudeln  
Gemüse garnitur

- Kalbscordon-bleu mit Pfeffer Raclettekäse im Pfeffermantel (CH) \*\*** Fr. 50.00  
(sehr scharf) Neue Bratkartoffeln  
Gemüse vom Markt

- Kalbscordon-bleu mit Spinat und Raclettekäse (CH) \*\*** Fr. 51.50  
Kroketten  
Gemischter Salat

- Kalbscordon-bleu mit Knoblauch Raclettekäse (extrastark) (CH) \*\*** Fr. 52.50  
Fettuccine  
Gemüse garnitur

- Kalbscordon-bleu mit Rohschinken, Tomaten und Raclettekäse (CH)** Fr. 52.50  
Pommes-frites  
Grüner Salat

- Kalbscordon-bleu gefüllt mit Coppa und Mozzarella (CH)** Fr. 51.50  
Fettuccine  
Saisonsalat mit italienischer Sauce

- Kalbscordon-bleu gefüllt mit Schwyzer Trockenfleisch (CH) und Knoblauch Raclettekäse** Fr. 52.50  
Fettuccine  
Gemüse



**\*\*Diese Cordon-bleu's sind mit Schinken vom Schwein gefüllt. Auf Anfrage werden wir Ihr Cordon-bleu mit Truten Schinken füllen. Plus 0.50 CHF**

Inkl. MWST

## vom Schweizer Geflügel

**Original Poulet Cordon-bleu mit Schinken und Raclettekäse (CH) \*\*** Fr. 37.50  
Pommes-frites  
Saisonsalat

**Pouletbrüstli gefüllt mit Schinken, Mango-Chutney und Bananen (CH) \*\*** Fr. 38.50  
im Kokosmantel auf Currysauce mit Trockenreis  
Gemischter Blattsalat

**Poulet Cordon-bleu Provencale (CH) \*\*** Fr. 38.00  
gefüllt mit Schinken, Raclettekäse, Tomatensauce und Basilikum  
Trockenreis  
Grüner Salat

**Poulet Cordon-bleu gefüllt mit hausgemachter (CH) \*\*** Fr. 38.50  
**Bärlauch Pesto und Raclettekäse**  
Fettuccine  
Grüner Salat mit Balsamico Vinaigrette

**Poulet Cordon-bleu gefüllt mit Schweinslandrauchschinken (CH) \*\*** Fr. 38.50  
**und Sittlis Alpkäse**  
Pommes-frites  
Gemüse

## Spezielles

**Cordon-bleu Spiess (CH) \*\*** Fr. 56.00  
Drei Kalbsschnitzel mit Schinken und Höhlen gereifter Emmentaler, Rohschinken mit Raclettekäse und Coppa mit Knoblauchraclettekäse gefüllt  
flambiert mit Whisky  
Pommes-frites  
Gemüse garnitur



**Trilogie von Cordon-bleu (CH) \*\*** Fr. 50.00  
Poulet Cordon-bleu gefüllt mit Truten Schinken und Sittlis Alp Käse  
Schweins Cordon-bleu gefüllt mit Schweinsschinken und Laui Alp Käse  
Kalbs Cordon-bleu gefüllt mit Trockenfleisch und Raclettekäse  
Pommes-frites  
Gemüse

**Lachs Cordon-bleu gefüllt mit Meerrettichkäse dazu Safransauce (NR)** Fr. 44.00  
neue Bratkartoffeln  
auf Blattspinat

**Forellen Cordon-bleu (vom Sattel) gefüllt mit Kräuterfrischkäse dazu Kräutersauce (pochiert)** Fr. 43.50  
auf Fenchelgemüse nach Art des Chefs  
Frühlingsbratkartoffeln

**Vegi Cordon-bleu (Gnocchi Romaine) gefüllt mit Kräuterfrischkäse** Fr. 34.50  
gebraten auf rassisger Tomatensauce  
mit Gemüse garnitur

**\*\*Diese Cordon-bleu's sind mit Schinken vom Schwein gefüllt. Auf Anfrage werden wir Ihr Cordon-bleu mit Truten Schinken füllen. Plus 0.50 CHF**

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.  
Sonja und Mauro Lustenberger und Mitarbeiter




## Hausgemachte Desserts

Weisses Tobleronemousse mit Karamellisierten Erdnüssen «klein aber fein»	Fr.	11.50
Hausgemachtes Chriesiparfait mit lauwarmen Oberarther Chriesi	Fr.	13.50
<u>Exotischer Nougat Traum</u> (ein Dreischichtiges Dessert im Glas) mit Felchlin Nougat, Bananenmousse und Mango/Passionsfrucht Sauce	Fr.	11.50
Original Oreo Cheesecake	Fr.	12.50

## Hausspezialität Ice Café aufgeschlagen mit oder ohne Sattler Kirsch

Ganze Portion	Fr.	12.00/10.50
Halbe Portion	Fr.	9.50/8.50

## Neu! Coupe „Ächt Schwyz“

2 Kugeln Vanille Glace, 1 Kugel Schoggi Glace mit Whisky-Cream vom Z'Gräggen in Lauerz		Fr.	13.50
Mini Coupe		Fr.	10.50
Sorbetteller mit 4 verschiedenen hausgemachten Sorbets		Fr.	13.50
Frühlingsdessertteller „von allem ein bisschen“ ***		Fr.	20.50
Hausgemachtes Kirschensorbet und Kirschparfait mit dem neuen „Altem Chriesi“ vom Fassbind		Fr.	13.50
Original Muotathaler Rahmkirsch Torte vom Schelbert		Fr.	8.50
Kirschtorte vom Chilestägli in Arth		Fr.	8.50

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

## Hausgemachte Sorbets/Glace

Crème Brûlée Glace			
Weisses Haselnusskaffee glace			
Joghurt Glace			
Cacaofruchtsaft Sorbet			
Apfelsorbet			
Aprikosensorbet			
Brombeersorbet			
Mangosorbet			
Kirschensorbet			
Passionsfruchtsorbet	pro Kugel	Fr.	4.70



## Käse

Käseteller mit 4 auserlesenen Weichkäsen aus der Schweiz*** mit Feigensenf schön ausgarniert	Fr.	19.50
Dazu 1 dl Château Lange, Sauternes AOC 2017	Fr.	13.50

## Zum nach Hause nehmen

Hausgemachtes Gebäck mit 3 verschiedenen Sorten Fr. 8.50  
200 Gramm

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, Crème Brûlée, Poire, Pomme, Prune

120 Gramm Fr. 10.00  
zum hier geniessen pro Stück Fr. 0.90



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

abgepackt pro 100 Gramm Fr. 12.00  
einzeln pro 100 Gramm Fr. 10.50

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

**Regionale Persönlichkeiten...** Sahli Käse ca. 1kg Mutschli Fr./KG 20.50  
von der Glattalp im Bisisthal, Familie Beatrice und Daniel Bürgler / „Chesslärä“.  
Berühmt vom Kinofilm „Alpsommer“ 2013.

## Schaumweine

### Prosecco

Sergio Mionetto extra-sec 1dl Fr. 9.50  
Mionetto  
Trauben: Prosecco, Chardonnay, Verdiso, Bianchetta

## 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.

