

Begehbarer Spirituosen - und Weinkeller

Rösti - Plausch

Cordon-bleu Woche

Bedientes Fumoir

19. Januar - 03. März

06. März - 28. April



Rösti - Plausch 2024

Mittwoch - Samstag

Sonntag/Feiertagen

Montag und Dienstag

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

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

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



Rösti – Plausch

Feine Suppen

Weisswein Schaumsuppe aus Riesling & Sylvaner von Heinz Kunz	Fr. 11.50
mit gebratener Riesen Crevette	Fr. 14.00
Tomatencreme Suppe mit Rahmhaube	Fr. 11.50



Kalte Vorspeisen

Nüsslisalat mit Rauchlachs und Meerrettichschaum an einer hausgemachter Balsamico-Vinaigrette	Fr. 17.00
Nüsslisalat nach Art des Chefs mit Knoblauchsauce hausgemacht Schinkenstreifen, gehacktem Ei und Käsewürfel aus Sali Alpkäse	Fr. 16.50
Winter-Salat Bukett mit rassisger Haussauce dazu in Kokos panierte Crevetten und Süss Scharfer Sauce	Fr. 17.50
Carpaccio von Schweizer Rindfleisch mit Olivenöl, Aceto Balsamico und gehobeltem 2jährigem Sbrinz	Fr. 19.00

Warme Vorspeisen

Gebratene Entenleber auf hausgemachtem Mango – Chutney und Haselnuss Kartoffeln mit Portweinjus	Fr. 20.50
Hauptgang Portion	Fr. 35.00
Hausgemachte Tagliolini an einer Basilikum Pesto nach Art des Chefs dazu 2 gebratene Jakobs Muscheln	Fr. 19.50
Hauptgang Portion mit 5 gebratenen Jakobs Muscheln	Fr. 33.50

Rösti's



Rösti – Pizza mit Salami, Schinken, Tomaten, Champignons, Oliven und Mozzarella	Fr. 25.50
Walliser – Rösti mit Tomaten, Kräuter und Raclettekäse überbacken	Fr. 22.50
Florentiner – Rösti mit Rahmspinat, mit Jumi Raclettekäse und Spiegelei	Fr. 23.50
Gärtner – Rösti mit frischen Gemüsestreifen und Mozzarella überbacken	Fr. 22.50
Äpler – Rösti mit Hirschsalsiz vom Muotathaler Hirsch und Sittlis Alpkäse überbacken	Fr. 25.50
Emmentaler – Rösti mit gebratenen Specktranchen, höhlengereiftem Emmentaler und Spiegelei	Fr. 25.50
Burä – Rösti mit Servelat, Zwiebeln, Knoblauch und Knoblauchraclettekäse	Fr. 24.50

Unsere Rösti's werden aus Schweizer Kartoffeln frisch zubereitet

inkl. MWST

Rösti – Plausch

Rösti's

Hackfleisch – Rösti mit Knoblauchraclettekäse überbacken darüber Rinds.- und Schweinsgehacktes	Fr. 25.00
Florida – Rösti mit Schinken, Ananas und Raclette Käse überbacken	Fr. 23.50
Appenzeller – Rösti mit Birnen und Appenzellerkäse überbacken	Fr. 22.00
Tessiner – Rösti mit scharfem Salami, Rohschinken, Coppa und Mozzarella überbacken	Fr. 26.50
Wurst – Rösti mit Schweinsbratwurst und Zwiebelsauce	Fr. 23.00
Fitness – Rösti knusprige Rösti mit gemischten Salaten	Fr. 25.50
Jäger – Rösti mit Zwiebeln, Speckwürfel, Champignons und Eierschwämmen	Fr. 26.00
Schwyzer – Rösti mit Muotathaler Trockenfleisch und Feusisberger Bergkäse überbacken (Coppa, Rohschinken und Schwyzer Trockenfleisch aus dem Muotathal)	Fr. 27.50
Ungarische – Rösti mit Pouletwürfel (CH) und Peperonistreifen an rassisger Paprikasauce	Fr. 30.50
Curry – Rösti mit Pouletgeschnetzeltes (CH) und feiner Currysauce dazu frische Früchte	Fr. 29.50
Metzger – Rösti mit geschnetzelter Schwyzer Kalbsleber und Champignons an Madeirasauce	Fr. 39.50
Toni's – Rösti mit geschnetzelter Schwyzer Kalbsleber dazu Butter, Zwiebeln, Knoblauch Kräuter und Weisswein	Fr. 39.50
Züri – Rösti mit geschnetzelter Schwyzer Kalbfleisch (CH) und Champignonrahmsauce	Fr. 44.50
Haxen – Rösti mit langsam im Ofen geschmorter Muotathaler Kalbshaxe	Fr. 37.50



Unsere Rösti's werden aus Schaffhauser Kartoffeln frisch zubereitet

inkl. MWST

Rösti – Plausch

Rösti's

Hugo – Rösti mit Schweins – u. Rindsfilet (CH/ARG) dazu Steinpilzsauce und hausgemachte Kräuterbutter	Fr. 45.50
Sonja – Rösti mit Schweins – Rinds – u. Kalbsfilet (CH/ARG/CH) dazu Steinpilzsauce, Morchelrahmsauce und hausgemachte Kräuterbutter	Fr. 51.50
Mauro – Rösti Schwyzer Kalbsfilet Medaillons im Speckmantel an einer Gorgonzolarahmsauce auf einer Blauen Kartoffelrösti	Fr. 55.50
Rösti mit Carpaccio Knusprige Rösti mit Rucola, kaltem Rindfleischcarpaccio (CH) belegt und mit Schweizer Sbrinz überbacken.	fFr. 32.00
Lamm – Rösti Knoblauchrösti mit Lammfilet (AUS) rosa gebraten dazu Kräuterjus	Fr. 44.00
Entenleber – Rösti mit gebratenen Entenlebern (F) auf lauwarmen hausgemachtem Mango – Chutney und Kräuterjus	Fr. 49.00
Crevetten – Rösti Riesencrevetten (VIE) am Spiess mariniert mit Knoblauch, auf leichter Kräuter-Knoblauchsauce	Fr. 45.00
Lachs – Rösti belegt mit Rauchlachs (NRW), frischem Meerrettich und Zwiebelringen	Fr. 34.50



Unsere Rösti's werden aus Schaffhauser Kartoffeln frisch zubereitet

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




Hausgemachte Desserts

Hausgemachte Crema Catalana	Fr.	10.50
Frisch gebackene Waffeln mit hausgemachtem Vanilleparfait und Heidelbeeren ***	Fr.	15.00
Tiramisu hausgemacht	Fr.	13.50
Dunkles Schokoladenmousse (aus Felchlin Centenario 70%) mit hausgemachter Blutorangenterrine	Fr.	14.50
Sorbetteller mit 4 verschiedenen hausgemachten Sorbets	Fr.	13.50

Hauspezialität Ice Café aufgeschlagen mit oder ohne Sattler Kirsch

Ganze Portion	Fr.	12.00/10.50
Halbe Portion	Fr.	9.50/8.50
Winterdessertteller „von allem ein bisschen“ ***	Fr.	20.50

Neu! Coupe „Ächt Schwyz“

2 Kugeln Vanille Glace, 1 Kugel Schoggi Glace mit Whisky-Cream vom Z'Grägen in Lauerz		Fr.	13.50
Mini Coupe		Fr.	10.50
Hausgemachtes Kirschensorbet und Kirsch Parfait mit dem neuen „Altem Chriesi“ vom Fassbind		Fr.	13.00
Kirschtorte vom Chilestätgli in Arth		Fr.	8.00
Original Muotathaler Rahmkirschtorte		Fr.	8.00

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

Hausgemachte Sorbets/Glace

Crème Brûlée Glace mit Likör vom Fassbind			
Weisses Haselnusskaffee glace			
Joghurtglace			
Caçaofruchtsaftsorbet			
Apfelsorbet			
Mangosorbet			
Aprikosensorbet			
Brombeerensorbet			
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: Apricot, Cerise, Crème Brûlée, Poire, Pomme, Prune

120 Gramm Fr. 10.00

zum hier geniessen pro Stück Fr. 0.90

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

abgepackt pro 100 Gramm Fr. 12.00

einzel 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“ 2023.

Schaumweine

Prosecco

Sergio Mionetto extra-sec

Mionetto

Trauben: Prosecco, Chardonnay, Verdiso, Bianchetta



1dl

Fr.

9.50

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.

