



Sommer – Karte 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



Sommer Karte

12. Juni – 15. September

Wild Karte

18. September – 17. 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.	10.50
Mais Kokossuppe mit rotem Thaicurry	Fr.	11.50
mit gebratener Riesencrevette	Fr.	14.00
Gelbe Randensuppe mit Rotem Randen Chips	Fr.	11.50



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.	31.50
Vitello Tonnato (kalt aufgeschnittenes Kalbfleisch von Schwyz) mit Thunfischsauce traditionell aus garniert	Fr.	19.00
Grosse Portion	Fr.	33.50
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.	32.50
Siedfleischsalat einfach (vom Buechehof aus Baar Muttertierhaltung)	Fr.	19.50
Siedfleischsalat garniert (vom Buechehof aus Baar Muttertierhaltung)	Fr.	27.00
Melone mit Muotathaler Rohschinken und Rucola	Fr.	16.50
Grosse Portion	Fr.	26.50
Salat Caprese (Tomatensalat mit italienischem Büffelmozzarella) mit frischem Basilikum und Olivenöl und Aceto Balsamico	Fr.	18.00
Grosse Portion	Fr.	28.50
Sommersalat mit panierten Tiger Crevetten (VIE) dazu Sweet und Chili Sauce	Fr.	17.50
Grosse Portion	Fr.	32.00
Hausgemachte Frühlingsrollen mit Süss scharfer Sauce mit grünem Salat Bukett	Fr.	17.50
Grosse Portion	Fr.	27.50



Vorspeisenteller Gotthard

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

Als Vorspeise Fr. 23.50 Nur als Hauptgang Fr. 35.50

inkl. MWST

Tatar Karte

	Vorspeise	Hauptgang	XL Portion
Beefsteak Tatar Classic nach Art des Hauses reichlich aus garniert mit Toast und Butter	Fr. 22.00	36.50	47.50
Beefsteak Tatar Classic «Überbacken» mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken	Fr. 24.50	38.50	49.50
Gin Tatar mit Wild Gin mit Wild Gin vom Z'graggen in Lauerz	Fr. 24.50	38.50	49.50
Wasabi Tatar Rinds-Tatar mit Wasabi und geröstetem Sesam	Fr. 22.50	36.50	47.50
Grappa Tatar mit Grappa, getrockneten Tomaten und 3-jährigem Parmesan	Fr. 25.00	38.50	49.00
Haselnuss Tatar mit Haselnussöl und gehobelter Belper Knolle	Fr. 22.50	36.50	47.50
Chili Tatar mit frischem Chili	Fr. 21.50	36.50	47.50
Portwein Tatar mit Portwein, Rucola und Melone	Fr. 23.50	38.50	49.50
Whisky Tatar mit Bergsturz Whisky verfeinert vom Z'graggen in Lauerz	Fr. 24.50	38.50	49.50
Cognac Tatar mit Cognac verfeinert	Fr. 24.50	38.50	48.50
Pfeffer Tatar (Scharf) Rindstatar mit geschrotetem Pfeffer fein abgeschmeckt	Fr. 21.50	36.50	47.50
Knoblauch Tatar mit Rindfleisch und frischem Knoblauch und Knoblauch Chips	Fr. 22.50	36.50	47.50
Rindfleisch Tatar mit gebratener Entenleber mit gebratener Entenleber und Mango Chutney	Fr. 28.00	40.50	52.50
Kalbfleisch Tatar Italienisch mit getrockneten Tomaten, rotem Pesto und schwarzen Oliven	Fr. 25.50	39.00	51.00
Kalbfleisch Tatar Kuba auf frischer Ananas mit hausgemachtem Mango Chutney und Rum verfeinert dazu 3 frisch gebratene Crevetten	Fr. 30.50	43.50	54.50
Rauchlachs Tatar (NR) mit Sauerrahm, mildem Senf und Dill abgeschmeckt	Fr. 21.50	37.00	48.50
Vegi Tatar nach Art des Chefs Klassisch aus garniert	Fr. 22.00	31.50	41.00



**Alle Tataren werden mit Schweizer Rindfleisch oder Kalbfleisch hergestellt
Dazu Servieren wir Ihnen frischem Brioche 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.	32.50
Schweins Cordon-bleu hausgemacht ca. 280 gr. (CH) (gefüllt mit Laui Alp Käse)	Fr.	38.00
Schweins Cordon-bleu XL hausgemacht ca. 450 gr. (CH) (gefüllt mit Laui Alp Käse)	Fr.	49.50
Kalbs Cordon-bleu hausgemacht ca. 260 gr. (CH) (gefüllt mit Laui Alp Käse)	Fr.	49.50
Kalbs schnitzel ca. 200 gr. (Schwyz/Muotathal) **	Fr.	47.50
Rinds Entrecôte 200 gr. (Black Angus ARG) **	Fr.	45.00
Rinds Entrecôte 400 gr. (Black Angus ARG) **	Fr.	70.00
Rinds Filet ca. 200 gr. (Black Angus ARG) **	Fr.	55.00
Pouletbrüstli im Sesammantel ca. 220 gr. (CH) **	Fr.	32.50
Schweinsbratwurst vom Grill (Buchenhof in Baar, Steiners Fleisch)	Fr.	24.50



** 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.	46.00
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.	44.00
Muotathaler Kalbssteak mit Steinpilzrahmsauce Nudeln und einem kleinen gemischten Salat	Fr.	53.00
Kalbs Cordon-bleu (CH) hausgemacht ca. 280 gr. (gefüllt mit Laui Alp Käse) Pommes-frites Sommergemüse	Fr.	49.50
Saurer Rindsbraten hausgebeizt vom Schwyzer Rind mit hausgemachtem Kartoffelstock Sommergemüse	Fr.	40.50
Rinds und Kalbsfiletmedaillons (Black Angus ARG und Muotathal) auf Morchelrahmsauce und hausgemachter Kräuterbutter Wedges Kartoffeln Sommergemüse	Fr.	56.00
Salatschüssel Heidi (CH) mit grillierten Schweizer Pouletbruststreifen	Fr.	31.50
auf wilder Salatmischung an italienischer Salatsauce	Fr.	22.50
halbe Portion		

Fisch und Meeresfrüchte

Zanderknusperli (EU) im Bierteig mit frischen gemischten Salaten und hausgemachter Tartarsauce	Fr.	33.50
Felchenknusperli aus dem Zugersee hausgemacht mit frischen gemischten Salaten und hausgemachter Tartarsauce	Fr.	36.50
Riesencrevetten gebraten (VIE) an einer Roten Thaicurrysauce (scharf) mit Wildreis und grüner Saisonsalat	Fr.	44.00
Gebratenes Gotthard Zanderfilet mit grüner Thaicurrysauce (scharf) Basmatireis und Mischsalat	Fr.	46.50
Forellenfilet vom Sattel (Brüggliforellen) nach Zuger Art pochiert mit Kräutersauce Salzkartoffeln und Blattspinat	Fr.	42.50



Aller Fisch und Meeresfrüchte stammen aus nachhaltiger Zucht.

Vegetarisch

Hausgemachte Frühlingsrollen mit roter Thaicurrysauce im Basmatireisring	Fr.	28.50
Gemüsecurry mit grüner Thaicurrysauce im Reisring	Fr.	28.50
Hausgemachter Käsekuchen mit frischen gemischten Salaten	Fr.	25.50
Röstrollen mit Frischkäsefüllung auf grünem Salatbett und Honig-Balsamicsauce	Fr.	25.50
Zwiebelringe im Bierteig mit Knoblauch Dip und frischen grünen Salaten	Fr.	21.50



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.	10.50
Hausgemachtes Kokosnuss Rahmgefrorenes auf marinierten Ananas Pfefferminze Salat	Fr.	14.50
Aprikosen Tiramisu	Fr.	12.00
Rhabarberkompott mit Sauerrahmglace hausgemacht	Fr.	12.50
<u>Neu! Coupe „Ächt Schwyz“</u>		
2 Kugeln Vanille Glace, 1 Kugel Schoggi Glace mit Whisky-Cream vom Z'Graggen in Lauerz	Fr.	14.50
Mini Coupe	Fr.	10.50



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.	13.50
Sommerdessertteller (von allem ein bisschen) ***		Fr.	20.50
Hausgemachtes Kirschensorbet und Kirschparfait mit dem neuen „Altem Chriesi“ vom Fassbind		Fr.	14.50
Original Muotathaler Rahmkirschtorte		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			
Sauerrahmglace			
Cacaofruchtsaft Sorbet			
Brombeersorbet			
Aprikosensorbet			
Mangosorbet			
Kirschensorbet			
Passionsfruchtsorbet	pro Kugel	Fr.	4.80



Käse

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

Zum nach Hause nehmen

Hausgemachtes Gebäck mit 3 verschiedenen Sorten 200 Gramm Fr. 8.50

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. 10.00

zum hier geniessen pro Stück Fr. 0.90

6 verschiedene Liqueur Stängeli Sorten: Abricot, Cerise, Framboise, Poire, Pomme und 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 „Alpsummer“ 2013.

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

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.