

Liebe Gäste im SeeHotel Gotthard

Wir freuen uns, Sie als Gast
herzlich willkommen zu heissen

Geniessen Sie, was unsere Küche Ihnen zu bieten hat, was in unserem Keller
gereift und gelagert ist oder ganz einfach: Geniessen Sie
einige entspannte und unbeschwerte Momente bei uns!

**Gepflegte und gelebte Gastfreundschaft ist uns Verpflichtung und so sind wir bestrebt,
gute Leistung zu erbringen, Sie zu verwöhnen mit einem herzlichen Empfang,
mit zuvorkommender und freundlicher Bedienung.**

Wir verarbeiten nur frische, erstklassige Produkte und bevorzugen einheimische Erzeugnisse.
Lieferant für glückliche und gesunde Hühner sind die Geflügelzucht Kneuss und SEG in Zell,
unsere Eglifilets stammen aus Kanada und wurden dort, 100% fang-frisch, eingefroren
frische Fische wie Felchen und Albeli, Forellen, Salm und Zander bringt uns der Berufsfischer
Sebastian Hofer aus Meggen, für Meerfrüchte und Comestibles ist die Firma Bianchi in Zumikon
besorgt, unser Rinds,- Kalbs,- Schweins,- und Lammfleisch stammt aus der Schweiz, Südamerika
und Neuseeland. Lieferanten sind die Metzgerei Hofmann in Weggis und Prodega.

„ausländisches Fleisch kann mit Hormonen, Antibiotika oder anderen antimikrobiellen
Leistungsförderern erzeugt worden sein“

**Das ganze Angebot von dieser Karte sowie Pizza (ab 18.00h) und Salatsaucen können Sie
zu reduziertem Preis auch bequem bei sich zu Hause geniessen.
Bestellen Sie bei Ihrer Bedienung oder rufen Sie an.**

zum Thema Wasser.....

*Unser Haus ist ausgerüstet mit der Wasseraufbereitungs-Technologie nach **JOHANN GRANDER**
Diese bewirkt die Wiederherstellung der ursprünglichen Ordnung
und Stabilität der inneren Struktur des Wassers*

*Wir servieren Ihnen sehr gerne gratis **GRANDER WASSER** zu allen Mahlzeiten in der gleichen
Menge, wie Sie Wein aus unserem reichhaltigen Sortiment aussuchen und bestellen. Wasser
allein stellen wir in Rechnung mit CHF 1.50 pro Halbliter-Karaffe oder CHF 3.00 pro Liter-Karaffe*

Wenn Sie ein Gericht auf zwei Tellern serviert wünschen, verrechnen wir einen Zuschlag von CHF 4.—.

In unseren Preisen ist die Mehrwertsteuer sowie freundliche und zuvorkommende Bedienung inbegriffen

ÖFFNUNGSZEITEN

**Wir bedienen Sie in unseren Lokalitäten bis 23.30 Uhr
Montag ab 14.00h geschlossen und Dienstag Ruhetag**

Vorspeisen / Appetizers / Hors-d'oeuvres

Carpaccio Parmigiano hauchdünn geschnittenes rohes Rindfleisch mit Olivenöl und Parmesan Thinly sliced raw beef, Parmesan cheese and olive oil / Tranches de filet de boeuf cru et fromage de Parme	19.50
Crevetten-Cocktail „Florida“ mit Toast und Butter Shrimp cocktail Florida style / Cocktail de crevettes, toast et beurre	17.50
Gedämpftes Albeli-Filet mit Kräuter-Weissweinsauce auf Blätterteig Steamed fillet of féra in creamy white wine sauce on puff pastry Filet de féra étuvé sur pâte mille feuilles, sauce au vin blanc	13.00
Wildterrine vom Hirsch mit Aprikosen und Pistazien, Selleriesalat und Preiselbeeren Game terrine with celery-salad and cranberries / Terrine de gibier, salade de céleri et airelles	14.50
Gebratene Entenleber Medaillons mit Apfel-Kürbis Chutney Slices of sauted duck liver with chutney / Tranches de foie de canard sautés, chutney aux pommes et potiron	19.50

Suppen / Soups / Potages

Kürbiscrème Suppe mit Kernöl und Kürbiskernen Pumpkin soup / Soupe au potiron	9.50
Tomatencrèmesuppe mit Schlagrahm Cream of tomato soup / Crème de tomates Chantilly	9.50
Kartoffelcrèmesuppe mit gebratener Riesencrevette Cream of potato soup with sauted giant-shrimp / Crème Parmentier et crevette géante sautée	10.50
Bouillon mit Flädli Bouillon with shredded pancake / Bouillon Célestine	9.50
Bouillon mit Markscheiben Bouillon with beef marrow / Bouillon à la moelle	10.50

Salat / Salads / Salades

Grüner Salat mit Chnoblibrot Green salad with garlic toast / Salade verte au pain grillé à l'ail	9.50
Gemischter Salat mit Chnoblibrot Mixed salad, garlic toast / Salade mêlée, pain grillé à l'ail	11.00
Nüsslisalat mit pochiertem Ei und Gemüsebrunoise Lamb's lettuce salad with poached egg and brunoise of vegetables Salade de mâche, oeuf poché et brunoise de légumes	12.50
Nüsslisalat mit geschnetzelter Kalbsleber, Croûtons und Cherrytomaten Lamb's lettuce salad with shredded calf's liver / Salade de mâche et émincé de foie de veau	16.00
Irma's Endivien Salat mit Speckwürfeli und Brotcroûtons, Balsamico und Olivenöldressing Irma's curled endive salad with bacon and croûtons / Salade d'endives frisée aux lardons et croûtons	9.50

Teigwaren und Risotto / Pasta and Risotto / Pâtes et Risotto

Penne all'arrabbiata mit Tomaten, Peperoncini, Parmesan und Rahm Macaroni with tomato sauce, hot chilli, cheese and cream / macaroni aux tomates, chilli, fromage et crème	19.50
Lasagne verdi al forno Lasagne verdi al forno / Lasagne gratinées	19.50
Spaghetti Napoli with tomato sauce / À la sauce aux tomates	18.00
Hausgemachte Spinat-Ricotta Ravioli mit Salbeibutter, auf Tomatenspiegel Spinach ravioli with sage butter and tomato sauce / Ravioli maison au beurre de sauge et sauce aux tomates	26.50
Risotto mit Steinpilzen, Frühlingszwiebeln und Cherrytomaten Italian risotto with mushrooms / Risotto à l'italienne aux bûlets	26.50
Gebratene Polenta-Schnitten überbacken mit Gorgonzola, auf Tomatencoulis Slices of sauted polenta overbaked with gorgonzola / Tranches de polenta sautés, gratinés au gorgonzola	19.50

Aus der Pfanne und vom Grill / Main courses / Plats du jour

*** alle bezeichneten Gerichte sind auch als kleinere Portion erhältlich ./ 8.00

Rindsfilet „par Excellence“ auf Markbein, mit Morchelsauce und Rohschinkentranche	52.00
Beef tenderloin with morel sauce / Filet de bœuf grillé, sauce aux morilles	
Entrecôte vom Grill mit Sauce Béarnaise	44.00
Sirloin steak with sauce Béarnaise / Entrecôte grillée, sauce Béarnaise	
*** Kalbs-Schnitzel „al limone“ mit Zitronen-Rahmsauce	39.50
31.50 Veal cutlets with creamy lemon sauce / Escalopes de veau à la sauce au citron	
*** Piccata alla Milanese von zarten Kalbs-Schnitzeli	39.50
31.50 Kalbs-Schnitzeli im Käse-Eierteig gebraten Sautéed veal cutlets dipped in cheese batter / Escalope de veau, sautée en pâte de fromage	
Lammentrecôte „Provençale“ ein zartes Stück vom Lamm mit Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern	38.00
Tender lamb with onions, garlic and herbs / Entrecôte d'agneau à la Provençale	

für 2 und mehr... Dinner for 2 or more / à partir de deux personnes

Chateaubriand mit Sauce Béarnaise , am Tisch tranchiert (bleu – saignant – à point – durch)	58.00
Beef tenderloin grilled to your taste, Sauce Béarnaise / Chateaubriand, Sauce Béarnaise Preis pro Pers.	
Doppeltes Entrecôte mit Sauce Béarnaise , am Tisch tranchiert (bleu – saignante – à point – durch)	48.50
Double sirloin steak grilled to your taste, sauce Béarnaise / Entrecôte double, sauce Béarnaise Preis pro Pers.	

Alle obigen Gerichte sind, wenn nicht anders vermerkt, serviert mit einer reichhaltigen Gemüse garnitur und Beilagen nach Wahl : Pommes frites, Croquettes, Rösti, Teigwaren, Polenta, Risotto oder Reis
Above main courses are accompanied by fresh vegetables and your choice of French fries, Rösti, croquettes, noodles, polenta, rice or Italian risotto
Les plats principaux sont garni d'un bouquet de légumes riche et à votre choix pommes frites, Rösti, croquettes, riz ou pâtes

Fischgerichte / Fish / Poissons

*** alle bezeichneten Fischgerichte sind auch als kleinere Portion erhältlich ./ 8.00

Eglifilets aus der Friture mit Spezi alsauce, Salzkartoffeln oder Gemüsereis	30.50
Fried fillets of perch, butter sauce, potatoes or rice / Filets de perches frits, sauce au beurre, pommes ou riz	
Albelifilets aus der Friture (Albeli sind Zwergfelchen aus dem Vierwaldstättersee)	25.50
mit Spezi alsauce, Salzkartoffeln oder Gemüsereis Fried fillets of féra, butter sauce, potatoes or rice / Filets de féra frits, sauce au beurre, pommes ou riz	
Riesencrevetten thailändische Art Beilage Trockenreis,	39.00
Giant shrimps Thai-style with rice / Crevettes géantes à la thaïlandaise avec du riz	
Die folgenden Fischgerichte sind garniert mit Salzkartoffeln oder Gemüsereis und Tagesgemüse The following dishes are served with your choice of steamed potatoes or rice and vegetable Les plats suivants sont servis avec pommes de terre ou riz et légumes	
*** Seesaiblingfilets (Röteli) nach Hausart in Weisswein gedämpft mit Rahm und Kräutern	38.00
30.00 Steamed fillets of trout with cream and herbs / Filets de truite pochés au vin blanc, crème et herbes	
*** Eglifilets gebraten Müllerinart in Butter mit Kräutern und Zitronensaft	38.00
30.00 Sautéed perch fillets in butter / Filets de perches à la meunière	
Frisches Salmfilet vom Grill, Sauce Hollandaise	34.00
Grilled salmon with sauce hollandaise / Saumon grillé, sauce hollandaise	

Geflügel / Chicken / Volaille

Ganzes Mistkratzerli Mast-Hähnchen von 450 gr aus CH-Produktion (mit Heimatschein) Roasted spring chicken with rosemary and butter sauce / Coquelet rôti au romarin et sauce au beurre	24.50
Halbes Poulet (Beni's Poulet) frisches Poulet aus CH-Produktion A local favoured overbaked with our signature sauce / Demi Poulet „Beni's Poulet“ avec sauce au beurre	20.50
Portion Pommes frites / French fries	7.00
Portion Risotto mit getrockneten Steinpilzen / Italian risotto with mushrooms / Risotto aux bôlets	9.00
Pouletflügel (CH) knusprig gebacken Chicken wings with French fries / Ailerons de volaille, pommes frites	21.50
Pouletflügel (CH) Bar-B-Q Chicken wings Bar-B-Q with sweet chili sauce and French fries or rice Ailerons de volaille rôti à la chinoise, sauce au chili, pommes frites ou riz	21.50
Pouletflügel - Party für zwei und mehr Personen pro Person Eine Auswahl von knusprig gebratenen und gebackenen CH- Hühner Flügel mit rassigen Saucen Chicken wings Party for 2 or more / Ailerons de volaille rôti et sauté, à partir de deux personnes	35.00
Zartes Pouletbrüstli mit Zitronen-Basilikumsauce Tagesgemüse und Pommes frites oder Teigwaren Basil and lemon chicken breast / Suprême de volaille à la crème de basilic et au citron	29.50

Tellerservice / Favoured dishes / Les assiettes du Chef

Rahmschnitzeli (vom Schweinscarré) mit frischen Champignons, Porc scallops with mushrooms / Escalopes de porc aux champignons à la crème	29.50
Panierte Schweins-Schnitzeli (vom Schweinscarré) Breaded porc scallops Vienna style / Escalopes de porc à la viennoise	29.50
Obige Gerichte servieren wir mit Tagesgemüse und Pommes frites, Croquettes, Teigwaren, Reis, Polenta oder Risotto Above dishes are accompagned by vegetables and your choice of Frenche fries, croquettes, noodles, rice or risotto Les plats ci-dessus sont garnis avec des légumes et pommes frites, où croquettes, pâtes, risotto où riz	
Entrecôte vom Grill (130 gr) mit Kräuterbutter überbacken mit Pommes frites Grilled slice of loin (130 gr) with herb-butter and French fries / Entrecôte Maître d'hôtel, (130 gr) pommes frites	29.50
Kalbsleber geschnetzelt mit Kräutern und Zwiebeln dazu eine feine Butter-Rösti oder Nudeln Chipped calf's liver with herbs and onions, served with Rösti potatoes or noodles Emincée de foie de veau aux herbes et onions, Rösti où nouilles	29.50

Vegetarisch / vegetarian / végétarien

Gebratene Polentaschnitten Slices of polenta, overbaked / Tranches de polenta gratinées	19.50
Hausgemachte Spinatravioli Spinach-Ravioli with sage butter / Ravioli maison aux épinards	26.50
Spaghetti Napoli Spaghetti with tomato sauce / Spaghetti aux tomates	18.00
Penne all'arrabbiata with tomato, cream, chili and cheese / aux tomates, crème, chili et fromage	19.50
Reichhaltiger Gemüseteller Seasonal rich vegetable plate / Assiette de légumes de saison	22.50