

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 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 **GRANDER WASSER** und berechnen dafür
Fr. 1.50 pro halb Liter- Karaffe oder Fr. 3.00 pro Liter- Karaffe*

Wenn Sie ein Gericht auf 2 Teller serviert wünschen, verrechnen wir einen Zuschlag von Fr. 4.00
In unseren Preisen ist die Mehrwertsteuer sowie freundliche und zuvorkommende Bedienung
inbegriffen

Öffnungszeiten

**wir bedienen Sie in unseren Lokalitäten bis 23.30 Uhr und im Garten bis 23.00h
*Dienstag - Ruhetag***

Unser Vorschlag zum Apéro

Zanderknusperli mit Tartaresauce

Teller mit 100 gr Fr. 16.00 / Teller mit 200 gr Fr. 19.50

Appetizer: fried fish crisps with Tartare Sauce / Goujons de sandre, sauce Tartare

Vorspeisen / Appetizers / Hors-d'oeuvres

Carpaccio Parmigiano hauchdünnes Rindfleisch mit Gemüsevinaigrette und Parmesan Käse Thinly sliced beef with Parmesan cheese / Tranches de viande de boeuf, balsamico et fromage de Parme	19.50
Crostini mit Tomaten warmes Toastbrot mit Tomaten, Basilikum und Olivenöl Tomato-crostini with basil / Crostini de tomates et basilique	12.50
Crevetten-Cocktail „Florida“ mit Toast und Butter Shrimp cocktail Florida style / Cocktail de crevettes , toast et beurre	17.50
Melonentranchen und Rohschinken Slices of melon with raw ham / Tranches de melon et jambon cru	17.00
Hausgemachte Wildterrinen mit Waldorfsalat und Preiselbeeren Game terrine with Waldorf salad / Terrine de gibier, salade Waldorf	13.50

Suppen / Soups / Potages

Tomatencrèmesuppe mit Schlagrahm Cream of tomato soup / Crème de tomates Chantilly	10.50
Weggiser Fischsuppe mit Gemüsejulienne, Rahm und Safran Fish-soup with cream, saffron and vegetables / Soupe de poisson au safran, crème et légumes	12.50
Steinpilzcrèmesuppe mit Schlagrahm Cream of mushroom soup / Crème de cèpes Chantilly	10.50
Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl und Kürbiskernen Pumpkin soup / Soupe au potiron	10.50
Bouillon mit Flädli Bouillon with shredded pancake / Bouillon Célestine	10.50

Salat / Salads / Salades

Grüner Salat mit Chnoblibrot Green salad with garlic toast / Salade verte pain grillé à l'ail	9.50
Gemischter Salat mit Chnoblibrot Mixed salad, garlic toast / Salade mêlée pain grillé à l'ail	11.00
Tomatensalat Santa Lucia mit Bufala Mozzarella, Olivenöl und Basilikum Tomato-salad with Mozzarella cheese / Salade de tomates au mozzarella	kleine Portion 12.50 grosse Portion 18.00
Salat von jungen Spinatblättern mit gebratenen Waldpilzen Nussöldressing Salad of spinach leaves with mushrooms / Salade aux feuilles d'épinards aux bûlets et chanterelles sautées	16.50

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
Steinpilz Ravioli mit gebratenen Steinpilzen, Frühlingzwiebeln und Cherry-Tomaten Mushroom ravioli / Ravioli aux bûlets	28.50
Polentaschnitten gebraten mit geschnetzelter Kalbsleber und Specktranche Slices of roasted polenta with calf's liver / Tranches sautées de polenta, émincé de foie de veau	29.00

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

***alle bezeichneten Gerichte sind auch als kleinere Portion erhältlich

Rindsfilet vom Grill, Sauce Béarnaise	52.00
Beef tenderloin with sauce Béarnaise / Filet de bœuf grillé, sauce aux Béarnaise	
Entrecôte „Madagaskar“ vom Grill mit grünem Madagaskarpfeffer	44.00
Sirloin steak with green Madagaskar pepper / Entrecôte grillée au poivre vert	
Gotthard-Steak vom Grill mit Whisky-Sauce (Rindshohrückensteak)	39.50
Grilled beefsteak, with Whisky sauce / Steak de bœuf, sauce au Whisky	
***Piccata alla milanese von zarten Kalbs-Schnitzeli	31.50 39.50
Sauted veal cutlets dipped in cheese batter / Escalope de veau, sautée en pâte de fromage	
***Kalbs-Schnitzel al limone (vom Grill mit Zitronen Rahmsauce)	31.50 39.50
Grilled veal cutlets with creamy lemon sauce / Escalopes de veau grillées, sauce à la crème au citron	
Lamm-Entrecôte rosa gebraten « Provençale »	39.50
mit Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern / Lamb's loin Provençale / 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.—
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, Risotto oder Reis
 Above main courses are accompanied by fresh vegetables and your choice of French fries, Rösti, croquettes, noodles, 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

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	
Riesencrevetten thailändische Art Beilage Trockenreis,	39.00
Giant shrimps Thai-style / Crevettes geantes à la thaïlandaise	
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 où riz et légumes	
***Seesaiblingfilets (Röteli/Forelle) nach Hausart	30.00 38.00
in Weisswein gedämpft mit Rahm und Kräutern 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	30.00 38.00
Sauted 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)	24.50
Roasted spring chicken with rosemary and butter sauce / Coquelet rôti au romarin et sauce au beurre	
Halbes Poulet (Beni's Poulet) frisches Poulet aus CH-Produktion	20.50
A local favoured overbaked with our signature sauce / Demi Poulet „Beni's Poulet“ avec sauce au beurre	
Portion Pommes frites / French fries	7.00
Portion Risotto mit getrockneten Steinpilzen / Italian risotto with mushrooms / Risotto aux bûlets	9.00
Pouletflügeli (CH) knusprig gebacken	21.50
Chicken wings with French fries / Ailerons de volaille, pommes frites	
Pouletflügeli (CH) Bar-B-Q	21.50
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	
Pouletflügeli - Party für 2 und mehr Personen	35.00
Eine Auswahl von knusprig gebratenen und gebackenen CH- Hühner Flügeli mit rassigen Saucen Chicken wings Party for 2 or more / Ailerons de volaille rôti et sauté, à partir de deux personnes	

Tellerservice / Favoured dishes / Les assiettes du Chef

Geschnetzelte Kalbsleber mit Rösti	29.50
Chipped calf's liver with Rösti / Emincé de foie de veau, Rösti	
Gebatene Pouletbrust mit Zitronen-Basilikumsauce Teigwaren oder P'frites, Tagesgemüse	29.50
Sautéed chicken breast with basil-lemon sauce / Suprême de volaille, sauce au citron et basilique	
Rahmschnitzeli mit frischen Champignons , Beilagen nach Wahl, Tagesgemüse	29.50
Porc cutlets with creamy mushroom sauce / Escalopes de porc à la crème aux champignons French fries or noodles and vegetables Pommes frites où pâtes et légumes	
Entrecôte vom Grill (130 gr) mit Kräuterbutter überbacken mit Pommes frites	31.00
Grilled slice of loin (130 gr) with herb butter and French fries / Entrecôte Maître d'hôtel (130 gr) p'frites	

Beef-Steak Tartare, rassig gewürzt, mit Toast und Butter	grosse Portion 32.00
Raw minced beefsteak with toast and butter / Beefsteak Tartare, toast et beurre	kleine Portion 22.00

Reichhaltiger Gemüseteller Seasonal rich vegetable plate / Assiette de légumes de saison	23.50
---	--------------

Beide folgenden Gerichte sind garniert mit vielen gartenfrischen Salaten

The following dishes are garnished with a choice of garden-fresh salads

Les spécialités suivants sont garnis avec une choix de salades fraîches

Egli – Plausch	Eglifilets aus der Friture, goldgelb gebacken, Tartare Sauce	32.00
	Fried perch fillets aund Tartare sauce / Filets de perches, sauce Tartare	
Zander – Plausch	Zander-Knusperli aus der Friture, Tartare Sauce	28.00
	Fried perch-pike fingers and Tartare Sauce / Filets de sandre frits, sauce Tartare	