



Liebe Gäste

Schön sind Sie hier bei uns im SeeHotel Gotthard, um ein paar wundervoll unbeschwerte Momente zu geniessen. Wir freuen uns, Ihnen Qualität und Kreatives auf die Teller zu zaubern sowie Sie mit einem Lächeln und kompetenten Service zu bedienen. Es liegt uns sehr am Herzen, dass Sie sich wohlfühlen und Freude an Ihrem Besuch bei uns haben. In den kühleren Monaten wechseln wir einen Teil unserer Karte regelmässig, um Ihnen, aber auch uns, Spielraum, Spass, Kreativität und Neues zu ermöglichen. Deshalb ist unsere Karte etwas kleiner und eleganter geworden. Natürlich erhalten Sie auch weiterhin unsere Gotthard-Klassiker wie Mistkratzerli, Entrecôte-Würfeli oder Beni's Poulet bei uns im Restaurant. Falls Sie trotzdem etwas vermissen, sind wir nach Möglichkeit immer bereit, Ihre Wünsche zu erfüllen.

En Guete und en schöni Ziiit bi üs wünscht,

Philippe Nanzer und Team

## > VORSPEISEN

---

<b>Knuspriger Spargel im Pankomantel mit Kartoffelstock und Limetten-Mayonnaise</b>	<b>16.50</b>
Crispy asparagus coated in panko breadcrumbs with mashed potatoes and lime-mayonnaise	
<b>Jakobsmuscheln mit Buttermilchjus, Spargel und Bärlauch Öl</b>	<b>19.50</b>
Scallops with buttermilk jus, asparagus and wild garlic oil	
<b>Randenfestival mit Orangen-Kräutervinaigrette und geröstete Pinien (vegan)</b>	<b>15.50</b>
Beet-Root with orange-herbs vinaigrette and roasted pine-nuts (vegan)	
<b>Gambas «al Ajillo» auf Hummus mit Sambal-Knobli-Chip</b>	<b>22.50</b>
Sauteed Shrimps with garlic on hummus with chili-garlic chip	
<b>Knusprige Spareribs auf Erbsenpüree, Crème fraîche, Dill, Tomaten und Zwiebeln</b>	<b>15.50</b>
Crispy spare ribs on pea puree, sour cream, dill, tomatoes and onions	
<b>Huussalat (Blattsalate und alles was gerade so Saison hat) mit Chnoblibrot</b>	<b>12.50</b>
Seasonal Salad with garlic bread	
<b>Spargelcrèmesuppe mit süss-saurer Rhabarber</b>	<b>14.50</b>
Cream of asparagus soup with sweet and sour rhubarb	

## > HAUPTGÄNGE

---

<b>Indisches Butter-Chicken mit hausgemachtem Naan-Brot und Basmatireis</b>	<b>32.50</b>
Butter-Chicken with Naan bread and rice	
<b>Lammentrecôte mit Bärlauchrisotto, Spargelragout und Rosmarinjus</b>	<b>43.50</b>
Lamb entrecote with wild garlic risotto, asparagus ragu and rosmarin jus	
<b>Hausgemachte Spargelravioli mit cremiger Morchelrahmsauce (vegan)</b>	<b>29.50</b>
Homemade asparagus ravioli with a creamy morel sauce (vegan)	
<b>Vierwaldstättersee Albeli oder Walliser Eglifilets gebraten auf Spargelragout, Brösmelikartoffeln mit Bärlauch-Gemüse-Vinaigrette</b>	<b>39.50</b>
Fried local white fish or perch fillets on asparagus ragu, potatoes and wild garlic vegetable vinaigrette	

# GOTTHARD-KLASSIKER

<b>Penne all'arrabbiata mit Tomatensauce, Peperoncini, Parmesan und Rahm</b> Macaroni with tomatoes, hot chili, Parmesan cheese and cream	21.50
<b>Fischknusperli vom Zander mit Tartar Sauce und Beilage nach Wahl</b> Fried fillets of pike-perch, Tartar sauce and your choice of side dish	29.50
<b>Entrecôte-Würfeli mit Kräuterbutter überbacken, Pommes frites und Gemüse</b> Sirloin cubes with herbal butter, French fries and vegetables	37.50
<b>Zarte Pouletbrust gebraten</b> <b>mit Zitronen-Basilikum-Sauce, Gemüse und Beilage nach Wahl</b> Sautéed chicken breast with creamy lemon-basil sauce, vegetables and side dish of your choice	32.50

## > POULET SPEZIALITÄTEN

---

<b>Mistkratzerli (ca. 450g) mit Rosmarinbutter und Spezi­alsauce (25min)</b> Roasted spring chicken with rosemary and our signature sauce (Specialty of the house)	27.50		
<b>Das fernöstliche Mistkratzerli (25min)</b> <b>mariniert mit asiatischen Gewürzen, Erdnüssen, leicht pikant mit sämiger Thai-Curry Sauce</b> Roasted spring chicken «Asian style» with Asian spices, peanuts and Thai-curry sauce	29.50		
<b>Das teuflische Mistkratzerli (25min)</b> <b>Gebraten mit pikanter Marinade und Chili-Sauce</b> Roasted spring chicken spicy marinated with chili sauce	29.50		
<b>Halbes Poulet («Beni's Poulet») mit Spezi­alsauce (25min)</b> Half chicken «Beni's Poulet» with our signature sauce (specialty of the house)	27.50		
<b>dazu empfehlen wir als Beilage:</b>			
Portion Pommes frites	8.00	Portion Risotto	9.00
Portion Süsskartoffel frites	9.00	Portion Gemüse	9.00
Extra Portion Spezi­alsauce	3.00	Portion Reis	5.00
<b>Pouletflügeli knusprig gebacken mit Pommes frites und Spezi­alsauce</b> Deep fried chicken wings with French fries with our signature sauce (Specialty of the house))	26.50		
<b>Pouletflügeli «Sweet &amp; Sour»</b> <b>knusprig gebacken mit Pommes frites und süs­ser Chilisauce</b> Chicken wings «Sweet & Sour», French fries, sweet chili sauce	26.50		
<b>Pouletflügeli «BBQ» mit Pommes frites und Spezi­alsauce</b> Chicken wings «BBQ», French fries, our signature sauce (Specialty of the house)	26.50		
<b>Pouletflügeli «Diabolisch» mit Pommes frites und sehr scharfer Haussauce</b> Chicken wings «Hot», French fries, very hot sauce	26.50		



Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können informiert Sie gerne unser Servicepersonal. Herkunft: Poulet: CH, Kalb: CH, Rind: AU, IRL, Lamm: NZ, Schwein: CH, Egli: CH, Albeli: CH