



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 Familie sowie das ganze Team

> VORSPEISEN

Knuspriger Blumenkohl mit Mojo Rojo, Mojo Verde und süss-saurer Aioli (vegan) ✓	13.50
Crispy cauli flower with red and green mojo sauce and Aioli (vegan)	
Cédrics Burrata-Mousse mit Tomaten, Rucola-Pesto und knusprigem Parmesan ✓	19.50
Burrata mousse (mozzarella cheese) with tomatoes, rocket salad pesto and crispy Parmesan	
Gambas «al Ajillo» auf Hummus mit Sambal-Knobli-Chip	22.50
Sauteed shrimps with garlic on hummus with chili-garlic chip	
Knusprige Spareribs auf Erbsenpüree, Crème fraîche, Dill, Tomaten und Zwiebeln	16.50
Crispy spare ribs on pea puree, sour cream, dill, tomatoes and onions	
Huussalat (Blattsalate und alles was gerade so Saison hat) mit Chnoblibrot * ✓	12.50
Seasonal Salad with garlic bread	
Pikantes Thai-Curry Süppchen mit Gemüseeinlage und Ingwer-Kokosespuma	14.50
Spicy Thai curry soup with vegetables and ginger-coconut espuma	

> PASTA & CO.

Quinoa und Tempura-Spargel mit cremiger Morchelrahmsauce und Vinaigrette (vegan)	29.50
Quinoa and asparagus in tempura with creamy morel sauce and vinaigrette (vegan)	
Spaghetti « Marinara » mit Lachsstückli, Jakobsmuscheln & Riesencrevetten an sämiger Safransauce	31.50
Spaghetti with salmon, scallops and giant prawns in a creamy saffron sauce	
Spaghetti «al Bufala» ✓ mit Cherry-Tomaten, Büffelmozzarella, Artischocken, Rucola und pikanter Sauce	25.50
Spaghetti with mozzarella di bufala, arugula, tomatoes, artichokes and spicy sauce	
Hausgemachte Steinpilzravioli ✓ mit Blattspinat, gebratenen Steinpilzen und Pistazien	29.50
Homemade Porcini ravioli with tender spinach, sautéed porcinis and pistachios	

* Auf Anfrage vegan erhältlich

* ✓ vegetarisches Gericht

GOTTHARD-KLASSIKER

Penne all'arrabbiata mit Tomatensauce, Peperoncini, Parmesan und Rahm  Macaroni with tomatoes, hot chili, Parmesan cheese and cream	21.50
Fischknusperli vom Zander mit Tartar Sauce und Beilage nach Wahl Fried fillets of pike-perch, Tartar sauce and your choice of side dish	29.50
Entrecôte-Würfeli mit Kräuterbutter überbacken, Pommes frites und Gemüse Sirloin cubes with herbal butter, French fries and vegetables	37.50
Zarte Pouletbrust gebraten mit Zitronen-Basilikum-Sauce, Gemüse und Beilage nach Wahl Sautéed chicken breast with creamy lemon-basil sauce, vegetables and side dish of your choice	32.50
Vierwaldstättersee Albeli oder Walliser Eglifilets gebraten mit Gemüse und Beilage nach Wahl Fried local white fish or perch fillets with vegetables and side dish of your choice	39.50

> POULET SPEZIALITÄTEN

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

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können informiert Sie gerne unser Servicepersonal. Herkunft: Poulet: CH, Schwein: CH; Rind: AU, IRL, Egli, Albeli, Lachs: CH, Jakobm.: Schottland; Crevetten: VNM