



SeeHotel
GOTTHARD

Wenn Sie träumen

Sommer KARTE

VORSPEISEN

GURKEN-KALTSCHALE // 15.5
mit Dill und Rauchlachs-Espuma

PIKANTE THAI CURRY SUPPE // 15.5
mit Gemüseinlage und Randen-Espuma

BURRATINA & TOMATE // 21.5
bunte Tomaten, knuspriger Parmesan und Schwarzwälder Schinkenspeck

SOMMERSALAT // 21.5
mit Nektarinen, Tomaten, Kirschen, Feta & Zitronen-Basilikum Dressing

HUUS-SALAT // 13.5
Gemischter Salat mit Chnoblilrot

KLASSIKER

FISCHKNUSPERLI // 32.5
Hausgemachte Zander-Knusperli mit Tartar-Sauce garniert mit buntem Salat

PENNE ALL'ARRABBIATA // 22.5
mit Tomatensauce, Peperoncini, Parmesan & Rahm

SPAGHETTI "AL BUFALA" // 28.5
mit Cherry-Tomaten, Büffelmozzarella, Artischocken, Rucola und pikanter Sauce

DESSERTS

HAUSGEMACHTER SCHOGGIKUCHEN // 12.5
mit Vanilleglacé und Rahm (glutenfrei)

MINI PANNA COTTA // 5.0
mit Erdbeerkompott und Rahm

HAUSGEMACHTE SORBETS PRO KUGEL // 4.0
Himbeer, Zitrone oder Erdbeer

FRISCHE FRÜCHTE MIT VANILLEGLACÉ // 15.0
(je nach Saison, fragen Sie unser Servicepersonal)

GRILL/KÜCHE

LAMMENTRECÔTE *rosa gebraten* // 45.5

KALBSSTEAK // 54.5

POULETBRUST // 35.5

PHILIPPES ½ POULET // 37.5

TÖNDER KOTELETTE // 47.0
vom Säuli, ca. 350g

RINDSFILET // 54.5

ZANDERFILET // 39.5

BÜNDNER LACHSFILET // 44.5

BIO RIESENCREVETTES // 41.5

SECRETO VOM SÄULI // 36.5

FÜR 2 & MEHR

CHATEAUBRIAND 58.5/PRO PERSON
mit Sauce Bearnaise und reichhaltiger Gemüse garnitur

Alle unsere Grillgerichte servieren wir mit gebratenen Thymiankartoffeln, Tagesgemüse und diversen Saucen. Gerne dürfen Sie alle Gerichte auch mit Salaten und der Salatsauce Ihrer Wahl bestellen. Für ein Hauptgericht, serviert auf zwei Tellern, berechnen wir einen Zuschlag von CHF 4.00.



IST DER
HOLZKOHLEN-
GRILL NICHT IN
BETRIEB, WERDEN
DIE GERICHTE IN
DER KÜCHE
ZUBEREITET.

Preise in CHF, Mehrwertsteuer und freundlicher Service inbegriffen

Herkunft: Poulet: CH, Kalb: CH, Lamm: NZ, Schwein: CH, Rind: AU/CH, Zander: Baltikum, Lachs: CH, Crevettes: Vietn.



Poulet SPECIALS Chicken

ERHÄLTlich
VON
DONNERSTAG
BIS
SONNTAG

POULETFLÜGELI KNUSPRIG

// 26.5

Knusprig gebacken mit Pommes frites und Spezial-Sauce
Crispy chicken wings with French fries and special house sauce

POULETFLÜGELI STICKY SWEET'N'SOUR

// 27.5

mit Crème Fraîche, Dill, Zwiebeln, Pommes Frites und süsser Chillisauce
Sticky sweet'n'sour chicken wings with sour cream, dill, onions, French fries and sweet'n'sour sauce

POULETFLÜGELI BBQ

// 26.5

mit Pommes frites und Spezial-Sauce
BBQ chicken wings with French fries and special house sauce

POULETFLÜGELI DIABOLISCH



// 26.5

mit scharfer Spezialsauce und Pommes frites
Hot chicken wings with very spicy special house sauce

TEUFLISCHES MISTKRATZERLI

// 29.5

gebraten mit piknater Marinade und scharfer Spezialsauce (ca. 25 min)
Spicy spring chicken roasted with spicy marinade and spicy house sauce (approx. 25min)

MISTKRATZERLI IM ROSMARINBUTTER GEBRATEN

// 27.5

mit Spezialsauce (ca. 25 min)
Spring chicken roasted in rosemary butter with special house sauce (approx. 25min)

HALBES (BENI'S) POULET

// 27.5

mit Spezialsauce (ca. 25 min)
(Benis) half chicken with special house sauce (approx. 25min)

PORTION POMMES FRITES // 8
Serving of French fries

SÜSSKARTOFFEL FRITES // 9
Serving of sweet potato fries

PORTION GEMÜSE // 9
Serving of vegetables

PORTION RISOTTO // 9
Serving of risotto

EXTRA SPEZIALSAUCE // 3
Extra house sauce

EXTRA TARTARSAUCE // 3
Extra tartar sauce



SeeHotel GOTTHARD Summer Menu

STARTERS

CHILLED CUCUMBER SOUP	// 15.5
<i>with dill and smoked salmon espuma</i>	
SPICY THAI CURRY SOUP	// 15.5
<i>with vegetables and beetroot espuma</i>	
BURRATINA & TOMATO	// 21.5
<i>Burratina (mozzarella) with tomatoes, crispy Parmesan and Black Forest ham</i>	
SUMMER SALAD	// 21.5
<i>with nectarines, tomatoes, cherries and feta served with lemon-basil dressing</i>	
HOUSE SALAD	// 13.5
<i>Mixed salads with garlic bread (V)</i>	

CLASSICS

PIKE PERCH FRITTERS	// 32.5
<i>served with tartar sauce and a mixed salad</i>	
PENNE ALL'ARRABBIATA	// 22.5
<i>Macaroni with tomatoes, chili, Parmesan cheese and cream</i>	
SPAGHETTI "AL BUFALA"	// 28.5
<i>with mozzarella di bufala, arugula, tomatoes, artichokes and spicy sauce</i>	

DESSERTS

HOMEMADE CHOCOLATE CAKE	// 12.5
<i>with vanilla ice cream and whipped cream (gluten free)</i>	
MINI PANNA COTTA	// 5.0
<i>with strawberry compote and whipped cream</i>	
HOMEMADE SORBETS	PER SCOOP // 4.0
<i>Raspberry, lemon or strawberry</i>	
FRESH FRUITS	// 15.0
<i>(seasonal availability. Please ask our service team.) served with vanilla ice cream</i>	

BBQ/KITCHEN

LOIN OF LAMB	// 45.5
VEAL STEAK	// 54.5
CHICKEN BREAST	// 35.5
PHILIPPES ½ CHICKEN	// 37.5
PRETTY BIG PORK CHOP	// 47.0
<i>approx. 350g</i>	
FILLET OF BEEF	// 54.5
PIKE PERCH FILET	// 39.5
SWISS SALMON STEAK	// 44.5
ORGANIC TIGER PRAWNS	// 41.5
PORK SECRETO CUT	// 36.5

FOR 2 & MORE

CHATEAUBRIAND 58.50/PER PERSON
with Sauce Bearnaise and vegetables

All of our grilled dishes are served with roasted thyme potatoes, seasonal vegetables, and a selection of house-made sauces. Alternatively, you may choose a garden-fresh salad with your choice of dressing instead of the potatoes and vegetables. For shared main courses, a surcharge of CHF 4.00 applies.



IF THE BBQ
IS NOT IN
OPERATION, YOUR
DISHERS WILL BE
PREPARED IN
THE KITCHEN.

Prices in CHF, VAT and friendly service included.
Origin: Chicken: CH, Pork: CH, Veal: CH, Pike-perch:
Baltics, Beef: CH/IRL, Lamb: NZ, Prawns: Vietn.