

HEIRASSA FESTIVAL 2026

SEEHOTEL GOTTHARD



> VORSPEISEN

Burratina mit bunten Tomaten, Basilikum-Pesto und knusprigem Parmesan Burrataina with tomatoes, basil pesto and crispy Parmesan	21.50
Huussalat (Blattsalate und alles was gerade so Saison hat) mit Chnoblibrot Seasonal Salad with garlic bread	13.50
Spargelcrèmesüppchen mit Einlage Asparagus cream soup	16.50
Tatar vom Rind mit kleinem Salatbouquet, Toast & Butter Beef tatar served with small salad, toasted bread and butter	Vorpeise: 24.50 Hauptgang: 34.50
Penne all'arrabbiata mit Tomatensauce, Peperoncini, Parmesan und Rahm Macaroni with tomatoes, hot chili, Parmesan cheese and cream	Vorpeise: 16.50 Hauptgang: 22.50

> HEIRASSA-TELLER

HEIRASSA TELLER 1	28.50
Spaghetti «al Bufala» mit Cherry-Tomaten, Büffelmozzarella, Artischocken, Ruccola und pikanter Sauce Spaghetti with mozzarella di bufala, arugula, tomatoes, artichokes and spicy sauce	
HEIRASSA TELLER 2	35.50
Zarte Pouletbrust gebraten mit Zitronen-Basilikum-Sauce, Gemüse und Beilage nach Wahl Sautéed chicken breast with creamy lemon-basil sauce, vegetables and side dish you your choice	
HEIRASSA TELLER 3	37.50
Piccata vom Säuli nach Mailänder Art mit Steinpilzrisotto und Gemüse Pork piccata with vegetables and porcini risotto	
HEIRASSA TELLER 4	37.50
Geschnetzeltes vom Säuli Zürcher Art mit Champignons, Eierschwämmli und Rösti Zürich-style sliced pork in a creamy mushroom sauce with champignons, chanterelles, and crispy rösti potatoes	
HEIRASSA TELLER 5	29.50
Fischknusperli vom Zander mit Tartar Sauce, garniert mit bunten Salaten Fried fillets of pike-perch with Tartar sauce served with garden fresh salad	

GOTTHARD-KLASSIKER

> POULET-SPEZIALITÄTEN und MEHR

Entrecôte-Würfeli mit Kräuterbutter überbacken, Pommes frites und Gemüse Sirloin cubes with herbal butter, French fries and vegetables	37.50
Mistkratzerli (ca. 450g) mit Rosmarinbutter und Spezi­alsauce (25min) Roasted spring chicken with rosemary and our signature sauce (Specialty of the house)	27.50
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 «Sticky Sweet & Sour» mit Crème Fraîche, Dill, Zwiebeln Pommes frites und süs­ser Chilisauce Chicken wings «Sticky Sweet & Sour», with sour cream, dill, French fries and sweet chili sauce	27.50
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 Chicken wings «Hot», French fries, very hot sauce	26.50

