

Gotthardhof

Freitag 21. Juni 2018
A PRANZO / ZMITTAGS / LUNCH



Fenchel – Orangen Salat oder Sommer Gazpacho

Menu I	Risotto ai frutti di mare (VN/I/AG) Risotto mit Meeresfrüchten <i>Risotto with see food</i>	28.50
Menu II	Vitello tonnato (CH) ai fiori di capperi, cipolla rossa e acciuga “Vitello Tonnato” mit Kapernfrüchte, rote Zwiebeln und Sardellen <i>“Vitello tonnato” with flower of caper, red onion, and anchovies</i>	24.50
Menu III	Tagliatelle con salsa al gorgonzola e radicchio rosso Bandnudeln mit Gotgonzola Sauce und Cicorino rosso <i>Noodles with gorgonzola sauce and red chicory</i>	22.50
Menu IV	Ravioli con asparagi al burro e salvia Spargeln- Ravioli mit Salbei Butter <i>Asparagus raviolis with butter and sage</i>	24.50
Menu V	Pesce persico con salsa all’aneto e risotto al limone (EE) Egli Filets an Dillsauce mit Zitronen Risotto <i>Filets of perch at dill sauce with lemon risotto</i>	29.50
Menu VI	Petto di pollo alla griglia con insalatona di stagione (CH) Fitnessteller mit Poulet Brust vom Grill <i>Grilled chicken breast served with big salad choice</i>	26.50
Menu VII	Pizza burrata e pomodorini Pizza mit Burrata und Cherry Tomaten <i>Pizza with Burrata and Cherry tomatoes</i>	24.50
<i>vino rosé</i>	<i>Château Thieuley Bordeaux claret AC</i> <i>« Château Thieuley » La Sauve</i> <i><u>Merlot, Cabernet Sauvignon</u></i>	<i>1dl 7.50</i>
<i>vino rosso</i>	<i>Rioja DOCa Bodegas Proelio Crianza</i> <i><u>Tempranillo</u></i>	<i>1dl 8.00</i>



alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.