

Gotthardhof

Dienstag 20. November 2018
A PRANZO / ZMITTAGS / LUNCH



Griechischer Salat oder Kartoffellauch- Cremesuppe

Menu I	risotto alla curcuma con calamari e piselli (AG) Risotto mit Kurkuma und Erbsen <i>risotto with curcuma and peas</i>	25.50
Menu II	cannelloni di crespelle con ricotta e spinaci überbackene Cannelloni aus Crêpes mit Ricotta und Spinat <i>over backed crepes cannelloni with ricotta and spinach</i>	23.50
Menu III	tagliatelle al tartufo bianco (3 gr.) frische Bandnudeln mit Buttersauce und weisse Trüffel <i>fresh noodles with butter sauce and white truffle</i>	31.50
Menu IV	agnolotti di capriolo al burro e salvia e composta di ribes rosso Agnolotti mit Rehfüllung an Salbeibutter, Johannisbeere Confit <i>agnolotti stuffed with venison at butter and sage, red currant confit</i>	26.50
Menu V	filetto di branzino arrosto con lenticchie e spinaci (GR) gebratene Wolfsbarsch Filet mit Linsen und Spinat <i>roasted filet of sea bass served with lentils and spinach</i>	28.50
Menu VI	tagliata di manzo con patate novelle, rucola e pomodorini (UY) Rinds- Tagliata mit Jungkartoffeln, Rucola und Cherry Tomaten <i>beef terderloin "tagliata" with new potatoes, arugula and cherry tomatoes</i>	29.50
Menu VII	pizza burrata e basilico Pizza mit Burrata und Basilikum <i>pizza with burrata and basil</i>	23.50
<i>vino bianco</i>	<i>Briccodoro DOC 2017</i> <i>"Dante Rivetti"</i> <u>Langhe Arneis</u>	 1dl 7.50
<i>vino rosso</i>	<i>Barolo Vigneto Fontanin DOCG 2014</i> <i>"Livia Fontana"</i> <u>Nebbiolo</u>	 1dl 12.50

alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.