

# Gotthardhof

Dienstag , 29 . September

A PRANZO / **ZMITTAGS** / LUNCH

## -Grüner Salat oder Karottencremsuppe

Menu I	Risotto con salsiccia e vino rosso <b>Risotto mit Salsiccia und Rotwein (CH)</b> <i>Risotto with sausage and red wine</i>	25.50
Menu II	Mezzi rigatoni con zucchine,melanzane,peperoni in salsa pomodoro <b>Mezzi Rigatoni mit Zucchini, Auberginen, Paprika in Tomatensauce</b> <i>Mezzi rigatoni with zucchini, eggplant, peppers in tomato sauce</i>	24.50
Menu III	Tagliatelle con funghi misti e scampi <b>Tagliatelle mit gemischten Waldpilzen und Scampi (RSA)</b> <i>Tagliatelle with mixed mushrooms and scampi</i>	32.50
Menu IV	Trancio di tonno alla griglia con verdure grigliate <b>Thunfischsteak vom Grill mit gegrilltem Gemüse (PHY)</b> <i>Grilled tuna steak with grilled vegetables</i>	32.50
Menu V	Manzo bollito in insalata con guarnizione di insalate miste <b>Gekochtes Rindfleisch im Salat mit gemischtem Salat (CH)</b> <i>Boiled beef in salad with mixed salad</i>	27.50
Menu VI	Pizza con pomodoro,mozzarella,salame piccante,cipolla e aglio <b>Pizza mit Tomate, Mozzarella, würziger Salami, Zwiebel und Knoblauch (IT)</b> <i>Pizza with tomato, mozzarella, spicy salami, onion and garlic</i>	24.50

vino bianco	Pinot Grigio 2018 « LA TUNELLA »		1dl	8.00
vino rosso	Cabernet Sauvignon 2017 « LA TUNELLA »	<i>Vignaiuoli nei Colli del Friuli</i>	1dl	8.00

alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

Gentile ospite, su ingredienti nei nostri piatti ehe possono provocare allergie o intolleranze si prega di contattare il nostro staff.

**Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie sich bitte bei unseren Mitarbeitern.**

*Dear guest, on ingredients in our dishes that can cause allergies or intolerances please contact our staff.*