

Gotthardhof

Mittwoch 20. Februar 2019
A PRANZO / ZMITTAGS / LUNCH



Tomaten, Gurken- Zwiebelsalat oder Kartoffel- Lauchsuppe

Menu I	risotto con spinaci e ricotta fresca Risotto mit Spinat und frische Ricotta <i>risotto with spinach and fresh ricotta</i>	23.50
Menu II	rigatoni all 'amatriciana (CH) Rigatoni mit Tomatensauce, Speck und Zwiebeln <i>rigatoni with tomato sauce, bacon and onions</i>	24.50
Menu III	bigoli aglio, olio, nero di seppia e calamari (IT) Bigoli mit Knobli, Olivenöl, Tintenfishtinte und Kalmaren <i>bigoli with garlic, olive oil, cuttlefish ink and squids</i>	25.50
Menu IV	ravioli d'agnello con rosmarino e olive Taggiasche Lamm- Ravioli mit Rosmarin und Taggiasca Oliven <i>lamb raviolis with rosemary and Taggiasca olives</i>	26.50
Menu V	zuppa di pesce con crostone all'aglio (AG/IT) Fischsuppe serviert mit Knoblauch Bruschettas <i>fish soup served with garlic bruschetta</i>	29.50
Menu VI	Gulasch Ungherese di manzo con polenta di semolino (CH) Ungarische Rinds- Gulasch mit Gries- Polenta serviert <i>Hungary goulash of beef served with semolina polenta</i>	27.50
Menu VII	pizza con salame, pomodorini e scaglie di pecorino (IT) Pizza mit Salami, Cherry Tomaten und gehobelte Pecorino <i>pizza with salami, cherry tomatoes and pecorino shaves</i>	24.50

vino bianco

Epesse AOC Lavaux 2015
«Les Turrelles»
Chasselas



1dl 8.00

vino rosso

Barbera d'Alba DOC 2016
MARA
"Dante Rivetti"
Barbera



1dl 8.00

alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.