



FEEL THE DIFFERENCE...

Hotel St. Gotthard
Zürich - Switzerland

Frühstück * Breakfast **CHF**

Frühstück «Express» 9.50

Kaffee Ihrer Wahl, Croissant oder Waffeln

Caffe a scelta croissant o cialda

Coffee at your choice, croissant or waffle

Frühstück «St.Gotthard»

18.50

Kaffee Ihrer Wahl, Orangesaft, Croissant oder
Waffeln,



Butter und Marmelade



*Caffe ascelta, succo d'arancia, croissant o cialda,
burro e marmellata*

*Coffe at your choice, orange juice, croissant or waffle,
butter and marmalade*

Vorspeisen & Salate * Starters & salads **CHF**

Hummercremesuppe “St.Gotthard”  24
Lobster soup “Hotel Gotthard”

Caprese Salat   16
mit Burrata, Datterini Tomaten, Basilikum
Caprese Salad with Burrata, dates tomatoes, basil


Nüsslisalat, Avocado, Ei, Parmesan,   24
Pommery- Senfvinaigrette *Lamb’s lattuce,*
avocado, egg, parmesan, pommery senf vinaigrette

Frittierte Ährenfische mit Yuzu Mayonnaise 24
Fried ear fish with yuzu mayonnaise


Thunfischtartare mit Trüffelöl und Brotcroutons 32
Tuna tartare with truffle oil and croutons

Unsere Klassiker * *Our classics*

CHF




Endiviensalat mit gegrillte Südafrika Scampi  32
Endive salat with grilled South Africa scampi

Club Sandwich St. Gotthard 32
Pouletbrust, Lattich, Avocado, Tomate, Speck
Hausmayonnaise, Pommes Frites
*Chicken breast, lattuce, avocado, tomatoes, bacon
homemade mayonnaise, French fries*

Katalanischer Hummersalat "St. Gotthard"  44
Sellerie, süss- saurem Zwiebeln, Pommery Senf
*Catalan lobster salad "St. Gotthard", saddlery, tomatoes,
sweet and sour onions, pommery mustard*

Hauptgänge **Main course*

CHF

- Gefüllte Cappellacci mit Spinat und Burrata  38
Stuffed cappellacci with spinach and burrata
- Linguine mit Hummer (HotelSt.Gotthard) 58
Linguine with Lobster Hotel St. Gotthard Style
- Wildfang Wolfsbarschfilets  56
Brokkolicreme, Calamaresragout, Tomaten Konfit,
schwarze Tintenfisch- Risotto
*Wild seabass fillet, broccoli cream, small squid, confit
tomatoes,
black small squid risotto*
- Rinds- Tagliata  54
Mit Rucola, Datterini Tomaten und Parmesanspänen
Dazu Parmesan-Risotto
*Sliced sirloin beef, rocket, datterini tomatoes, slaced parmesan
Risotto as side dish*

Frisch von unserem Pizzaiolo * *Our pizzas* CHF

*(Dienstag bis Samstag) * (tuesday until saturday)*

Pizza Margherita 	19
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum,</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, basil</i>	
Pizza Prosciutto	22
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, cooked ham</i>	
Pizza Tonno & Cipolle	22
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, tuna, onions</i>	
Pizza Calabrese	22
<i>Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, spicy salami</i>	

Unsere Desserts *Our desserts **CHF**

Hausgemachte Ice Kaffee 16
Homemade Ice Coffee

Baby Ananas mit Kokosglace 16
Baby pineapple with coconut ice cream

Hausgemachte Panna Cotta  14
Homemade panna cotta with berry sauce

Hausgemachter Tiramisù 16
Homemade Tiramisù

Käseteller 18
(Taleggio, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano)
Cheeseplate (taleggio, gorgonzola, parmigiano reggiano)

Unsere Eis-Sorten * *Our ice cream*

CHF



Vanille, Schokolade, Kaffee, Cookies, Haselnuss
Erdbeere, Mango, Zitrone, Vegan 

Per Kugel - per piece

5.50

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranten auslösen können, informieren wir Sie gerne.

Deklaration: Mozzarella (IT), Eier (CH), Tomaten (CH, IT-Bio), Rindfleisch (CH), Poulet (CH-PL), Kalbsfleisch (CH), Salami (CH-DE), Thunfisch (PH), Wolfsbarsch (GR), Scampi (SA), Venusmuscheln (IT), Hummer (USA, Maine), Lachs (SCO), Ährenfische (IT)* möglicherweise Tiefkühlprodukt.

Legend:  Vegetarisch- Vegetarian  Glutenfrei- Glutenfree

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer 8.1% und in CHF.

Caffetteria

CHF

Kaffee, Espresso 5.50

Espresso Doppio 6.50

Caffelatte 6.50

Cappuccino 6.50

Marocchino 7

Schokolade/Ovomaltine warm oder kalt 7

Tee 7

Earl Grey, English Breakfast, Kamille

Pfefferminze, Verveine, Früchtetee, Grüntee

Softdrinks

CHF

San Pellegrino, Evian 50cl	6
Cola, Cola Zero 33cl	6
Nestea 33cl	6
Fanta 33cl	6
Rivella rot, blau 33cl	6
Ramseier Apfelschorle 33cl	6
Apfelsaft 30cl	6
Red Bull 25cl	7
Chinotto, Crodino 20cl	6
San Bitter 10cl	6
Schweppes 20cl	6
<i>Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer</i>	6

Fruchtsäfte

Tomatensaft 20cl	6
Frischer Orangesaft 20cl	9

Bier

CHF

Feldschlösschen

Hopfenperle 5.2% 30cl 6 50cl 8

** vom Fass * alla Spina * on tap*

Panache 5.2% 30cl 6 50cl 8

** vom Fass * alla Spina * on tap*

Weizen Schneiderweisse 5.2% 50cl 9

** vom Fass * alla Spina * on tap*

Birra Moretti 5.5% 33cl 7

Heineken 5.5% 33cl 7

Feldschlösschen alkoholfrei 33cl 7

Spumante & Champagne

CHF

Champagne Perrier-Jouët 10cl 18

Grand Brut Réserve 75cl 135

Champagne Perrier-Jouët Rosè 10cl 19

75cl

139

Prosecco Il Colle 10cl 12

Ceschin Fabio 75cl 69

Vino Rosso

CHF

Rifugio Primitivo igp Conti Zecca Puglia (Italien)	10cl 10 75cl 62
Simposio Riserva Brindisi Rosso DOC 2018 Malvasia, Negroamaro Apulien Italien	10cl 12 75cl 78
<i>Barrua ,Isola dei Nuraghi igt Sardinien (Italien)</i>	10cl
14 <i>Carignano, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	75cl 89

Vino Bianco

CHF

Luna igp Salento bianco 2022 Chardonnay, Malvasia bianca lunga Conti Zecca	10cl 11 75cl 69
Blancfumat 2021 Eugenio Collavini, Friuli-Venezia, (Sauvignon Blanc)	10cl 10 75cl 68
Yvorne «Chant des Resses» 2023 Sélection Terravin Chablais aoc (Chasselas)	10cl 12 75cl 79

Cocktails

CH

Aperol Spritz

15

Prosecco, Aperol, Mineral

Hugo

16

Prosecco, Holunderblüten-Syrup, Mineral

Limoncello Spritz

17

Limoncello, Prosecco, Soda

Lillet Rosè-Wild-Berrys

16

Lillet rosè, Prosecco, Ginger ale

Negroni

17

Gin, Campari, Martini Rossi

Paloma

16

Tequila, Agave syrup, Pink grape fruit

Caipirinha

16

Cachaca, Limette, Rohrzucker

Mojito Classic oder mit Passionsfrucht

16-17

Rum, Limette, Rohrzucker, Pfefferminze, Mineral

Margarita Classic oder mit erdbeeren

16-17

Tequila, lime, cointreau

Espresso Martini Tiramisu

18

Espresso, Vodka, Syrup, Beyleys

Piña Colada

17

Rum, Ananassaft, Coconut cream

Porn Star Martini

18

Wodka, Passoa, Passionsfrucht, Vanille Syrup

Mango Spritz

18

Peach Tree, Mango puree, Prosecco, soda

Amaretto Sauer

17

Amaretto, Foam, Zitronensaft, Syrup

Cocktails alkoholfrei

CHF

Coconut Kiss

15

Coconut cream, cream, Ananassaft

Virgin Mojito

15

Ginger Ale, Pfefferminze, Limette, Rohrzucker

Virgin Hugo

15

Ginger Ale, Holunderblüten-Syrup, Mineral

Spirituosen

CHF

Martini Bianco, Rosso

15%

4cl

9

Campari

23%

4cl

9

Ramazotti

30%

4cl

9

Appenzeller

29%

4cl

9

Limoncello

30%

4cl

8

Sambuca Molinari

40%

4cl

9

Gin Gordons

37%

4cl

12

Gin Bombay Sapphire

40%

4cl

14

Gin Hendrick's	41%	4cl	16
Spirituosen			CHF
Vodka Absolut	40%	4cl	12
Russian Standard Vodka	40%	4cl	14
José Cuervo Silver Tequila	38%	4cl	13
José Cuervo Tequila Gold	38%	4cl	14
Bacardi Rum Weiss	37%	4cl	13
Havana 3 Años Rum	40%	4cl	14
Havana 7 Años Rum	40%	4cl	18
Grappa Moscato	41%	2cl	14
Grappa Nonino 5 anni	41%	2cl	16
Grappa Tignanello	42%	2cl	16
Vecchia Romagna	38%	4cl	14
Cognac Rémy Martin <small>VSOP</small>	40%	2cl	16

Whiskey

CHF

Ballantine's	40%	4cl	15
J&B Rare	40%	4cl	15
Johnnie Walker Red Label	40%	4cl	16
Johnnie Walker Black Label	40%	4cl	17
Chivas Regal	40%	4cl	19
Jack Daniel's	40%	4cl	16

Single Malt Whiskey

CHF

Glenfiddich12	40%	4cl	16
Talisker10	45%	4cl	17
Oban14	43%	4cl	18
Cragganmore12	40%	4cl	16
Lagavulin16	43%	4cl	18

Glenmorangie Original 10

40%

4cl

17