

Vorspeisen & Salate * *Antipasti & Insalate* * *Starters & salads*

Tagessuppe <i>Zuppa del giorno</i> <i>Soup of the day</i>	9.50
Caprese Salat mit Burrata, Tomaten, Rucola, Olivenperlen, Basilikum <i>Insalata Caprese</i> <i>con Burrata, pomodori, rucola, olive, basilico</i> <i>Caprese Salad</i> <i>with Burrata, tomatoes, rucola, olives, basil</i>	16.-
Carpaccio von Pulpo mit Tomaten-Vinaigrette, Kapern, Kräutersalat <i>Carpaccio di Polpo</i> <i>con vinaigrette di pomodoro, capperi e insalatina di erbette</i> <i>Pulpo Carpaccio</i> <i>with tomato vinaigrette, capers, herbs salad</i>	23.-
Caesar Salad Lattich, Parmesan, Speck, Cherry Tomaten, Ei, Croutons <i>Lattuga, Parmigiano, speck, pomodorini, uovo, crostini</i> <i>Lattuce, Parmesan, bacon, cherry tomatoes, eggs and croutons</i>	19.50
+ Poulethrust, <i>petto di pollo, chicken breast</i>	8.50
+ marinierter Tofu, <i>tofu marinato, marinated tofu</i>	5.50
Marinierter Saku Tuna Wakame Salat, Thai Spargel, Yuzu Mayo, Pinienkerne <i>Tonno Saku marinato</i> <i>Insalata Wakame, asparagi Thai, mayonnaise Yuzu, pinoli</i> <i>Marinated Saku Tuna</i> <i>Wakame Salad, Thai asparagus, Yuzu mayo, pine nuts</i>	25.50
Salat St. Gotthard Mesclun, Speck, Eier, Croutons <i>Insalata St. Gotthard</i> <i>Insalata mista, bacon, uovo, crostini</i> <i>Salad St. Gotthard</i> <i>Mixed salad, bacon, eggs, croutons</i>	18.-

Unsere Klassiker * *I nostri classici* * *Our classics*

St. Gotthard Fleisch- und Käse Plättli				18.50
<i>St. Gotthard piatto di salumi e formaggi misti</i>				
<i>St. Gotthard mixed meat and cheese plate</i>				
Rindstatar	70 gr	28.-	140 gr	38.-
Gepickeltes Gemüse, Wachtelei, Belperknolle, Kräutersalat und geröstete Toasts				
<i>Tartara di manzo</i>				
<i>Sottaceti, uova di quaglia, formaggio Belperknolle, insalatina di erbette e pane tostato</i>				
<i>Beef Tartare</i>				
<i>Pickels, quail egg, Belperknolle cheese, herbs salad and toasted bread</i>				
Club-Sandwich St. Gotthard				31.-
Pouletbrust, Lattich, Avocado, Tomate, Spiegelei, Hausmayonnaise, Pommes Frites				
<i>Petto di pollo, insalata, avocado, pomodoro, uovo, mayonnaise della casa, patatine fritte</i>				
<i>Chicken breast, lattuce, avocado, tomatoes, egg, homemade mayonnaise, French fries</i>				
St. Gotthard Burger				33.-
Black Angus Rind, Gruyère, Lattich, Tomaten, karamalisierte Zwiebel, Bacon, hausgemachte Tomaten-Mayonnaise, Pommes Frites				
<i>Manzo Black Angus, Gruviera, lattuga, Pomodori, cipolle caramellate, bacon, maionese al pomodoro fatta in casa, patatine fritte</i>				
<i>Black Angus beef, Gruyère, lattuce, Tomatoes, caramelized onions, bacon</i>				
<i>Homemade tomato-mayonnaise, French fries</i>				
Züri Geschnetzeltes vom Kalb				42.-
an Champignons-Rahmsauce, Gartengemüse, Butterrösti				
<i>Spezzatino di vitello alla Zurighese</i>				
<i>in salsa panna e Champignos, verdure miste, Rösti al burro</i>				
<i>Veal slices on Zurich style</i>				
<i>Champignons cream sauce, mixed vegetables, butter Rösti</i>				
Fregola Sarda				33.-
Baby Spinat, Tomatensauce, Frühlingzwiebel, Kräuterseitlinge, Feta, Zitrone				
<i>Fregola Sarda</i>				
<i>Spinacini, salsa al pomodoro, cipolline, erbette, Feta, limone</i>				
<i>Fregola Sarda</i>				
<i>Baby spinach, tomato sauce, springs onions, herbs, Feta, lemon</i>				
St. Gotthard Zander				39.50
Fregola Sarda, Pak Choi, Rieslingsschaum, Kapern-Äpfel, getrocknete Tomaten				
<i>Lucioperca St. Gotthard</i>				
<i>Fregola Sarda, Pak Choi, spuma di Riesling, capperi, pomodori secchi</i>				
<i>Pike Perch St. Gotthard</i>				
<i>Fregola Sarda, Pak Choi, Riesling foam, Capers, dried tomatoes</i>				

Hausgemachte Lasagne mit Rindsfleisch	27.-
<i>Lasagne fatte in casa con carne di manzo</i> <i>Homemade Lasagne wiht beef</i>	
Spaghetti AOP mit Knoblauch, Öl und Chili	22.-
<i>Spaghetti AOP, aglio, olio e peperoncino</i> <i>Spaghetti AOP, with garlic, oil and chili</i>	
Handgemachte Brasato-Ravioli	38.50
<i>Wildbroccoli, Cherry Tomaten, Salbei Butter, Pinienkerne</i> <i>Ravioli di Brasato fatti in casa</i> <i>broccoletti, pomodorini, burro alla salvia, pinoli</i> <i>Handmade Braised Ravioli</i> <i>Wilde broccoli, cherry tomatoes, sage butter, pine nuts</i>	
Handgemachte Feigen-Ravioli	36.50
<i>Pecorino, Rucola, karamellisierte Feigen, Mandel, Kräuter-Öil</i> <i>Ravioli di fichi fatti in casa</i> <i>Pecorino, rucola, fichi caramellate, mandorle, olio alle erbette</i> <i>Handmade fig Ravioli</i> <i>Pecorino, rucola, caramelized figs, almond, herbs oil</i>	
Pasta alla Norma	27.-
<i>Penne, Aubergine, Tomaten, Feta</i> <i>Penne, melanzane, pomodori, Feta</i> <i>Penne, aubergine, tomatoes, Feta</i>	
Frisch von unserem Pizzaiolo * Le nostre pizze * Our pizzas	
Pizza Margherita	19.-
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum</i> <i>Pomodoro, mozzarella, basilico</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, basil</i>	
Pizza Prosciutto	22.-
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken</i> <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, cooked ham</i>	
Pizza Calabrese	22.-
<i>Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami</i> <i>Pomodoro, mozzarella, salame piccante</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, spicy salami</i>	

Pizza Parmigiana	23.-
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Aubergine, Parmesan</i>	
<i>Pomodoro, mozzarella, melanzane, Parmigiano</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, aubergine, Parmesan</i>	
Pizza Tonno & Cipolle	22.-
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln</i>	
<i>Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, tuna, onions</i>	
Pizza Bufalina (weiss)	23.-
<i>Büffelmozzarella, Rucola, Parmesan</i>	
<i>Mozzarella di bufala, rucola, Parmigiano</i>	
<i>Buffalo mozzarella, rucola, Parmesan</i>	
Calzone	26.-
<i>Pizzateig mit Schinken und Pilzen gefüllt, Tomatensauce, Mozzarella</i>	
<i>Calzone ripieno con prosciutto e funghi, pomodoro, mozzarella</i>	
<i>Calzone filled with ham and mushrooms, tomato sauce, mozzarella</i>	
Pizza Manzoni	29.-
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Rucola und "San Daniele" Rohschinken</i>	
<i>Pomodoro, mozzarella, rucola e prosciutto crudo "San Daniele"</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, rucola and raw ham "San Daniele"</i>	
Focaccia (weiss)	12.-
Zum Schluss etwas Süsses * <i>Qualcosa di dolce</i> * <i>Sweets</i>	
Crème brûlée	13.50
Hausgemachter Tiramisù	14.50
<i>Tiramisù della casa</i>	
<i>Homemade Tiramisù</i>	
Hausgemachter Cheese Cake mit Passionsfrucht	15.-
<i>Cheese Cake fatto in casa con frutto della passione</i>	
<i>Homemade Cheese Cake with passion fruit</i>	

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien
oder Intoleranten auslösen können, informieren wir Sie gerne.
Deklaration: Mozzarella (CH), Eier (CH), Tomaten (CH, IT-Bio), Rindfleisch (CH), Poulet (CH-PL),
Kalbsfleisch (CH), Salami (CH-DE), Pulpo (IT)* möglicherweise Tiefkühlprodukt.
Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer 8.1% und in CHF.