

## Für den kleinen Hunger \* *Snacks*

Tafelspitzbouillon - Capuns und Wurzelgemüse <i>Bouillon di codone di manzo - Capuns e verdure</i> <i>Beef broth – Capuns and root- vegetables</i>	18.-
St. Gotthard Plättli Bündnerfleisch, Hirschsalsiz, Bauernspeck, Bündner Bergkäse, gepickeltes Gemüse <i>Tagliere St. Gotthard</i> <i>Carne secca dei Grigioni, salsiccia di cervo, speck,</i> <i>formaggio dei Grigioni, sottaceti</i> <i>St. Gotthard Plättli cold cuts</i> <i>Air-dried beef grison style, deer sausage, farmer bacon,</i> <i>Grison mountain cheese, pickled vegetables</i>	22.-
St. Gotthard Käse-Plättli Appenzeller, Bündnerbergkäse, Greyerzer, Feigensenf <i>Tagliere di formaggi St. Gotthard</i> <i>Appenzello, Grigioni, Greyerzer, senape di fichi</i> <i>St. Gotthard Plättli cheese</i>	18.-

*Appenzeller, Grison mountain cheese, Gruyere, figmustard*

Bunter Sommersalat 16.-

Hausdressing, Birnen und Spargelspitzen

*Insalatina estiva mista*

*Dressing della casa, pere e punte di asparagi*

*Summer leaf salad*

*Housedressing, pear and asparagus*

Caesar Salad 22.-

Baby Lattich, Parmesan, Speck und Croutons

*Caesar Salad*

*Insalata Lattich, Parmigiano, speck e crostini*

*Caesar Salad*

*Romaine lettuce, parmesan cheese, bacon, croutons*

- dazu gebratene Garnelen 10.-

- *con scampi fritti*

- *with fried prawns*

- dazu Pouletbrust und Champignons 8.-

- *con petto di pollo e Champignos*

- *with chicken breast and mushrooms*

Wurst- und Käsesalat mit hausgebackenem Brot 19.-  
*Insalata di Würstel e formaggio con pane fatto in casa*  
*Sausage and cheese salad with housemade bread*

Rindstatar 140 gr 38.-  
Gepickeltes Gemüse, Senfkaviar, Wachtelei und Kräutersalat  
*Tartara di manzo*  
*Sottaceti, caviale alla senape, uova di quaglia ed erbette*  
*Beef tartar*

*Pickeled vegetables, mustard-caviar, quail egg and herb salad*  
- kleine Portion / *porzione piccola / small portion* 70 gr. 28.-

Croque Madame / Monsieur mit kleinem Beilagensalat 12.-  
*Croque Madame / Monsieur con insalatina*  
*Croque Madame / Monsieur with small side salad*

Club-Sandwich St. Gotthard 32.-  
Pouletbrust, Ei, Speck, Avocado, Hausmayonnaise mit Züri-fries  
*Club-Sandwich St. Gotthard*

*Petto di pollo, uovo, speck, avocado, maionese della casa e patatine fritte*  
*Club-Sandwich St. Gotthard*

*Chicken breast, eggs, bacon, avocado, homemade mayonnaise with Züri-fries*

### **Unsere Klassiker \* *I nostri classici Classics***

St. Gotthard Burger 32.-

Rindfleischpatty, Appenzeller Käse, Speck,  
geschmolzene Zwiebeln, Hausmayonnaise mit Züri-fries

*Hamburger St. Gotthard*

*Carne di manzo, formaggio Appenzello,  
speck, cipolle, maionese della casa e patatine fritte*

*St. Gotthard Burger*

*Beef patty, Appenzeller, bacon, melting onions, homemade mayonnaise with  
Züri-fries*

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und ½ Rösti 38.-

*Würstel di vitello con salsa alle cipolle e mezzo Rösti*

*Veal sausage with onionsauce and ½ Rösti*

Züri Gschnätzlets	38.-
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons in Rahm und Rösti	
<i>Spezzatino alla Zurighese</i>	
<i>Vitello con Champgnos con panna e Rösti</i>	
<i>Züri Gschnätzlets</i>	
<i>Sliced veal with creamy mushrooms and Rösti</i>	
Wiener Schnitzel vom Kalb	42.-
mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone	
<i>Cotoletta di vitello alla milanese</i>	
<i>con patate prezzemolate, mirtilli e limone</i>	
<i>Viennese cutlet</i>	
<i>With potatoes, lingonberry and lemon</i>	
Äplermagronen (vegetarisch)	26.-
mit Röstzwiebeln und Apfelmus	
<i>Pasta e patate (vegetariano)</i>	
<i>con cipolle arrosto e mousse di mela</i>	
<i>Äplermagronen (vegetarian)</i>	
<i>Maccaroni with potatoe, roasted onions and applesauce</i>	

## **Pasta-Spezialitäten \* *Specialità di pasta***

Penne all'arrabiata – mit scharfer Tomatensauce <i>Penne all'arrabiata – con salsa al pomodoro piccante</i> <i>Penne all'arrabiata – with spicy tomatosauce</i>	22.-
Spaghetti AOP, mit Knoblauch, Öl, Chili <i>Spaghetti AOP, Aglio – Olio – Peperoncino</i> <i>Spaghetti AOP- Garlic, oil, peppers</i>	22.-
Rigatoni nach Bolognese-Art <i>Rigatoni alla Bolognese</i> <i>Rigatoni with minced meat and tomatosauce</i>	24.-
Hausgemachte Lasagne <i>Lasagne fatta in casa</i> <i>Homemade lasagne</i>	26.-

**Frisch von unserem Pizzaiolo \* *Le nostre pizze***  
***From our Pizzaiolo***

Pizza Margherita	19.-
<i>“La Classica” Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum</i>	
<i>Tomatosauce, mozzarella, basil</i>	
Pizza Prosciutto	22.-
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken</i>	
<i>Tomatosauce, mozzarella, farmer ham</i>	
Pizza Calabrese	22.-
<i>Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami</i>	
<i>Tomatosauce, mozzarella, spicy salami</i>	
Pizza Parmigiana	23.-
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Aubergine, Parmesan</i>	
<i>Tomatosauce, mozzarella, eggplant, parmesan</i>	

Pizza Tonno & Cipolle	22.-
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln</i>	
<i>Tomatosauce, mozzarella, tuna, onions</i>	
Pizza Tartufo	26.-
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Pilze, Trüffelcreme</i>	
<i>Tomatosauce, mozzarella, mushrooms, truffle cream</i>	
Pizza Bufalina (weiss)	23.-
<i>Büffelmozzarella, Rucola, Parmesan</i>	
<i>Buffalo mozzarella, rocket salad, parmesan</i>	
Calzone	26.-
<i>Pizzateig mit Schinken und Pilzen gefüllt, Tomatensauce, Mozzarella</i>	
<i>Pizzadough filled with ham and mushrooms, tomatosauce, mozzarella</i>	
Pizza Manzoni	29.-
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Rucola und "San Daniele" Rohschinken</i>	
<i>Tomatosauce, mozzarella, rocket salad and "San Daniele"ham</i>	
Focaccia (weiss) / (white)	12.-



**Zum Schluss etwas Süßes \* *I nostri dolci / something sweet***

Mascarponeschaum mit frischen Erdbeeren und Vanilleglace <i>Spuma di mascarpone con fragole fresche e gelato alla vaniglia</i> <i>Mascarpone foam with fresh strawberries and vanilla ice</i>	14.-
Crème brûlée	12.-
Hausgemachter Tiramisù <i>Tiramisù della casa</i> <i>Homemade Tiramisù</i>	11.-
Gelati / <i>ice cream</i> ( <i>Caramellita, Stracciatella, Schokolade, Vanille, Erdbeere</i> ) ( <i>caramel, stracciatella, chocolate, vanilla, strawberry</i> )	pro Kugel / <i>per scoop</i> 4.5.

## Colazione

Colazione St. Gotthard	14.50
<i>Kaffee Ihrer Wahl, Orangensaft, Croissant, Butter, Marmelade Coffee at your choice, orange juice, croissant, butter, jam</i>	
Croissant	2.50

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), \*möglicherweise Tiefkühlprodukt.

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer 7.7% und in CHF

*For information about the ingredients, possibly causing allergies, please ask our staff members.*

*Declaration: Mozzarella (CH), eggs (CH), tomatoes (CH, IT-Bio), beef (CH), chicken (CH), veal (CH),  
salami (CH), \*possibly deep frozen.*

*All prices including 7% VAT in CHF*