



Begehbarer Spirituosen - und Weinkeller

Rösti - Plausch

Cordon-bleu Woche

Bedientes Fumoir

21. Januar - 08. März

11. März - 05. Mai



Rösti - Plausch 2026

Mittwoch - Samstag

Sonntag/Feiertagen

Montag und Dienstag

11:30-13:15 und 17:30-21:00

11:30-13:15 und 17:30-20:00

Geschlossen

Werter Gast,

Wir heissen Sie herzlich Willkommen bei uns im Restaurant Gotthard.

Es freut uns sehr, dass Sie unser Lokal ausgewählt haben.

Sie befinden sich in einem «ächt SCHWYZ»-Gastbetrieb und können authentische Schwyzer Gerichte aus Schwyzer Produkten entdecken.

Unsere Köche verwenden saisonale, regionale und marktfrische Produkte. Nach Ihrer Bestellung wird Ihr Menü à la Minute für Sie zubereitet.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Bei grosser Personenzahl oder Menüabänderung kann sich die Wartezeit verzögern. Auch möchten wir Sie aufmerksam machen, dass bei einem gut besuchtem Tag, zum Teil bestimmte Abänderungen oder zusätzliche Wünsche von Gerichten die nicht auf der aktuellen Speisekarte zu finden sind nicht möglich sein können.

Dafür bitten wir Sie vielmals um Verständnis.

Sonja und Mauro Lustenberger und das Gotthard Team



Rösti – Plausch

Feine Suppen

Bananen Currysuppe mit Kokos	Fr. 12.50
mit gebratener Riesen Crevette	Fr. 15.00
Weisswein Schaumsuppe aus Riesling & Sylvaner von Heinz Kunz	Fr. 12.00



Kalte Vorspeisen

Nüsslisalat nach Art des Chef's mit Knoblauchsauce hausgemacht Schinkenstreifen, gehacktem Ei und Käsewürfel aus Sali Alpkäse	Fr. 17.00
Winter-Salat Bukett mit rässiger Haussauce dazu in Kokos panierte Crevetten und Süss Scharfer Sauce	Fr. 18.50
Carpaccio von Schweizer Rindfleisch mit Olivenöl, Aceto Balsamico und gehobeltem 2jährigem Sbrinz	Fr. 19.00

Warme Vorspeisen

Gebratene Entenleber auf hausgemachtem Mango - Chutney und Haselnuss Kartoffeln mit Portweinjus	Fr. 20.50
Hauptgang Portion	Fr. 35.50
Frische Äpler Magronen Ravioli an einer leichten Käsesauce mit Zwiebelschweize	Fr. 19.50
Hauptgang Portion	Fr. 33.00

Rösti's



Rösti – Pizza mit Salami, Schinken, Tomaten, Champignons, Oliven und Mozzarella	Fr. 26.50
Walliser – Rösti mit Tomaten, Kräuter und Raclettekäse überbacken	Fr. 23.50
Florentiner – Rösti mit Rahmspinat, mit Raclettekäse und Spiegelei	Fr. 24.50
Gärtner – Rösti mit frischen Gemüsestreifen und Mozzarella überbacken	Fr. 23.50
Äpler – Rösti mit Landjäger vom Mettler us am Muotathal und Sittlis Alpkäse überbacken	Fr. 26.50
Emmentaler – Rösti mit gebratenen Specktranchen, höhlengereiftem Emmentaler und Spiegelei	Fr. 26.50
Burä – Rösti mit Savelat, Zwiebeln, Knoblauch und Knoblauchraclettekäse	Fr. 25.50

Unsere Rösti's werden aus Schaffhauser Kartoffeln frisch zubereitet
inkl. MWST

Rösti – Plausch

Rösti's

Hackfleisch – Rösti mit Knoblauchraçlettekäse überbacken darüber Rinds.- und Schweinsgehacktes	Fr. 26.50
Florida – Rösti mit Schinken, Ananas und Raçlette Käse überbacken	Fr. 23.50
Appenzeller – Rösti mit Birnen und Appenzeller Käse überbacken	Fr. 23.00
Tessiner – Rösti mit scharfer Salami, Rohschinken, Coppa und Mozzarella überbacken	Fr. 27.50
Schweinsbratwurst – Rösti mit Schweinsbratwurst vom Mettler Muotathal dazu Zwiebelsauce	Fr. 24.50
Fitness – Rösti knusprige Rösti mit gemischten Salaten	Fr. 26.50
Jäger – Rösti mit Zwiebeln, Speckwürfel, Champignons und Eierschwämmen	Fr. 26.50
Schwyzer – Rösti mit Muotathaler Trockenfleisch und Einsiedler Bergkäse überbacken (Coppa, Rohschinken und Schwyzer Trockenfleisch aus dem Muotathal)	Fr. 29.00
Ungarische – Rösti mit Pouletwürfel (CH) und Peperonistreifen an rassisger Paprikasauce	Fr. 32.00
Curry – Rösti mit Pouletgeschnetzeltes (CH) und feiner Currysauce dazu frische Früchte	Fr. 31.50
Metzger – Rösti mit geschnetzelter Schwyzer Kalbsleber und Champignons an Madeirasauce	Fr. 39.50
Toni's – Rösti mit geschnetzelter Schwyzer Kalbsleber dazu Butter, Zwiebeln, Knoblauch Kräuter und Weisswein	Fr. 39.50



Unsere Rösti's werden aus Schaffhauser Kartoffeln frisch zubereitet
inkl. MWST

Rösti – Plausch

Rösti's

Hugo – Rösti mit Schweins – u. Rindsfilet (CH/ARG) dazu Steinpilzsauce und hausgemachte Kräuterbutter	Fr. 47.00
Sonja – Rösti mit Schweins – Rinds – u. Kalbsfilet (CH/ARG/CH) dazu Steinpilzsauce, Morchelrahmsauce und hausgemachte Kräuterbutter	Fr. 54.00
Züri – Rösti mit geschnetztem Schwyzer Kalbfleisch (CH) und Champignonrahmsauce	Fr. 45.00
Rösti mit Carpaccio Knusprige Rösti mit Rucola, kaltem Rindfleischcarpaccio (CH) belegt und mit Schweizer Sbrinz überbacken.	Fr. 34.50
Lamm – Rösti Knoblauchrösti mit Lammfilet (AUS) rosa gebraten dazu Kräuterjus	Fr. 45.00
Entenleber – Rösti mit gebratenen Entenlebern (F) auf lauwarmen hausgemachtem Mango – Chutney und Kräuterjus	Fr. 49.50
Crevetten – Rösti Riesencrevetten (VIE) am Spieß mariniert mit Knoblauch, auf leichter Kräuter-Knoblauchsauce	Fr. 45.50



Unsere Rösti's werden aus Schaffhauser Kartoffeln frisch zubereitet

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.
Sonja und Mauro Lustenberger und Mitarbeiter.



inkl. MWST

Hausgemachte Desserts

Frisch gebackene Waffeln mit hausgemachtem Vanilleparfait und Heidelbeeren ***	Fr.	16.50
Crème Brûlée Tiramisu hausgemacht mit Creme Brûlée Likör vom Fassbind	Fr.	14.00
Dunkles Schokoladenmousse (aus Felchlin Centenario 70%) mit hausgemachter Blutorangenterrine	Fr.	15.50
Sorbetteller mit 4 verschiedenen hausgemachten Sorbets	Fr.	13.50

Hauspezialität Ice Café aufgeschlagen mit oder ohne Sattler Kirsch

Ganze Portion	Fr.	13.00/11.50
Halbe Portion	Fr.	9.50/8.50
Winterdessertteller „von allem ein bisschen“ ***	Fr.	20.50

Neu! Coupe „Ächt Schwyz“

2 Kugeln Vanille Glace, 1 Kugel Schoggi Glace mit Whisky-Cream vom Z'Graggen in Lauerz	Fr.	14.50
Mini Coupe	Fr.	11.00
Hausgemachtes Kirschensorbet und Chriesi Parfait mit dem neuen „Altem Chriesi“ vom Fassbind	Fr.	14.50
Kirschtorte vom Chilestägli in Arth	Fr.	8.50
Original Muotathaler Rahmkirschtorte	Fr.	8.50



*** Diese Desserts stehen Ihnen nur während der warmen Küche – Zeiten zur Verfügung.

Hausgemachte Sorbets/Glace

Crème Brûlée Glace		
Weisses Haselnusskaffee glace		
Joghurt glace		
Sauerrahm glace		
Cacaofruchtsaft sorbet		
Mangosorbet		
Aprikosensorbet		
Brombeerensorbet		
Kirschensorbet		
Passionsfruchtsorbet	pro Kugel	Fr. 4.80



Zum nach Hause nehmen

Hausgemachtes Gebäck mit 2 verschiedenen Sorten Fr. 8.50
200 Gramm

Handgefertigte Pralinen und Liqueur Stängeli nach Haus-Rezept aus der Gotthard Küche, verfeinert mit „Les Vieilles Barriques“ Edelbränden vom Fassbind in Oberarth, sowie Edelschokolade und Grand Cru Couverturen von der Firma Max Felchlin AG in Schwyz.

6 verschiedene Pralinen Sorten: Apricot, Cerise, Crème Brûlée, Poire, Pomme, Prune

120 Gramm Fr. 10.00

zum hier geniessen pro Stück Fr. 0.90

6 verschiedene Liqueur Stängeli Sorten: Apricot, Cerise, Framboise, Poire, Pomme, Prune

abgepackt pro 100 Gramm Fr. 12.00

einzel pro 100 Gramm Fr. 10.50

Das komplette Spirituosen-, und Wein Sortiment ist in unserem Spirituosen-, und Weinkeller zu Ladenpreisen erhältlich. Fragen Sie nach der Preisliste

Regionale Persönlichkeiten.... Sahli Käse ca. 1kg Mutschli Fr./Kg 20.50

Von der Glattalp im Bisisthal. Familie Beatrice und Daniel Bürgler/„Chesslärrä“.

Berühmt vom Kinofilm „Alpsommer“ 2013.



Schaumweine

Prosecco

Spumante AOC Extra Dry

Contessa Giulia

Trauben: Glera

1dl

Fr.

9.50



inkl. MWST