



HOTEL ST. GOTTHARD

ZÜRICH – SWITZERLAND



The Story of a man | Der Herrschaffner

Öffnungszeiten Küche * Working time kitchen * Cucina:
11:30 – 14:00 & 18:00 – 21:30

Unsere Klassiker * *Our classics* CHF

Hummer Creme-Suppe «St. Gotthard» 24

Lobster soup «St. Gotthard»

Caprese Salat   16

mit Burrata, Datterini Tomaten und Basilikum

with Burrata, dates tomatoes and basil

Nüsslisalat   28

mit Avocado, Ei, Parmesan

und Pommery-Senf-Vinaigrette

Corn salad with avocado, egg, parmesan

and pommery mustard vinaigrette

Club Sandwich «St. Gotthard» 32

mit Poulethrust, Lattich, Avocado, Tomaten, Speck,

Hausmayonnaise und Pommes Frites

with Chicken breast, lettuce, avocado, tomatoes, bacon

homemade mayonnaise and French fries

Cappellacci  39

gefüllt mit Spinat und Burrata

stuffed cappellacci with spinach and burrata

Unsere Desserts * *Our desserts*

CHF

Baby Ananas mit Kokosglacé 16
Baby pineapple with coconut ice cream

Hausgemachte Panna Cotta  14
Homemade panna cotta with berry sauce

Hausgemachter Tiramisù 16
Homemade Tiramisù

Ausgelesene Käse-Auswahl 18
(Taleggio, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano)
Cheese selection plate (taleggio, gorgonzola, parmigiano reggiano)

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.

Unsere Eis-Sorten * *Our ice cream*

CHF


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



pro Kugel - per piece

5.50



Legend:

 Vegetarisch - Vegetarian

  Glutenfrei Glutenfree

Caffetteria

CHF

Kaffee, Espresso	5.50
Espresso Doppio	6.50
Caffellatte	6.50
Cappuccino	6.50
Marocchino	7
Tee	7
<i>Earl Grey, English Breakfast, Kamille</i>	
<i>Pfefferminze, Verveine, Früchtetee, Grüntee</i>	

Softdrinks

CHF

San Pellegrino, Evian 50cl	6
Pepsi, Pesi Zero 33cl	6
Nestea 33cl	6
Fanta 33cl	6
Rivella rot, blau 33cl	6
Ramseier Apfelschorle 33cl	6
Red Bull 25c	7
San Bitter 10cl	6
Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer	6

Fruchtsäfte

CHF

Tomatensaft 20cl	6
Frischer Orangesaft 20cl	9

Bier **CHF**

Feldschlösschen			
Hopfenperl	5.2%	30cl/50cl	6/8
<i>* vom Fass * alla Spina * on tap</i>			
Panache	5.2%	30cl/50cl	6/8
<i>* vom Fass * alla Spina * on tap</i>			
Weizen Schneiderweisse	5.2%	50cl	9
<i>* vom Fass * alla Spina * on tap</i>			
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
Franciacorta DOCG Ca' del Bosco	10cl	16
Cuvée Prestige Extra Brut Italien	75 cl	98
<i>(unser Lieferant: Vergani)</i>		
Prosecco Il Colle	10cl	12
Ceschin Fabio	75cl	69

Rotweine * Red wines * Vini Rossi **CHF**

Rifugio Primitivo igp	10cl	10
Conti Zecca Puglia (Italien)	75cl	62

Simposio Riserva Brindisi Rosso	10cl	12
	75cl	78

DOC 2018 Malvasia, Negroamaro | Apulien | Italien

Garnacha Unexpected BIO Pago	10cl	12
	75cl	79

Aylés 100% Garnacha | Aragon | Spanien

Weissweine * White wines * Vini Bianchi **CHF**

Luna igp Salento bianco 2022	10cl	12
Chardonnay, Malvasia bianca lunga Conti Zecca	75cl	76

Blancfumat 2021	10cl	11
Eugenio Collavini, Friuli-Venezia Sauvignon Blanc	75cl	69

Chardonnay Unexpected BIO Pago	10cl	11
Aylés Aragon, Spanien	75cl	78

Cocktails **CHF**

Aperol Spritz		15
<i>Prosecco, Aperol, Mineral</i>		

Hugo		16
<i>Prosecco, Holunderblüten-Syrup, Mineral</i>		

Limoncello Spritz		17
<i>Limoncello, Prosecco, Soda</i>		

Negroni		17
<i>Gin, Campari, Martini Rossi</i>		

Paloma	16
<i>Tequila, Agave syrup, Pink grape fruit</i>	
Caipirinha	16
<i>Cachaca, Limette, Rohrzucker</i>	
Mojito Classic oder mit Passionsfrucht	16/17
<i>Rum, Limette, Rohrzucker, Pfefferminze, Mineral</i>	
Margarita Classic oder mit erdbeeren	16/17
<i>Tequila, lime, cointreau</i>	
Espresso Martini Tiramisu	18
<i>Espresso, Vodka, Syrup, Beyleys</i>	
Piña Colada	17
<i>Rum, Ananassaft, Coconut cream</i>	
Porn Star Martini	18
<i>Wodka, Passoa, Passionsfrucht, Vanille Syrup</i>	
Mango Spritz	18
<i>Peach Tree, Mango puree, Proseco, soda</i>	
Amaretto Sauer	17
<i>Amaretto, Foam, Zitronensaft, Syrup</i>	

Cocktails alkoholfrei **CHF**

Coconut Kiss	15
<i>Coconut cream, cream, Ananassaft</i>	
Virgin Mojito	15
<i>Ginger Ale, Pfefferminze, Limette, Rohrzucker</i>	
Virgin Hugo	15
<i>Ginger Ale, Holunderblüten-Syrup, Mineral</i>	

Spirituosen **CHF**

Martini Bianco, Rosso	15%	4cl	9
Campari	23%	4cl	9

CHF

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
Vodka Absolut	40%	4cl	12
José Cuervo Silver Tequila	38%	4cl	13
Bacardi Rum Weiss	37%	4cl	13
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	40%	2cl	16
<i>VSOP</i>			

Whiskey

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

Single Malt Whiskey

Glenfiddich12	40%	4cl	16
Talisker10	45%	4cl	17

CHF

Oban14	43%	4cl	18
Cragganmore12	40%	4cl	16
Lagavulin16	43%	4cl	18
Glenmorangie Original 10	40%	4cl	17

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