


schnitzeria®

SCHNITZEL SCHLEMMEREIEN



Gotthard

Hotel
Bar
Restaurant

Daniela und Roger Widmer-Borrelli
Aarauerstrasse 2 · 5200 Brugg · Tel. 056 441 17 94 · Fax 056 441 84 98
kontakt@hotelgotthard.ch · www.hotelgotthard.ch

Salate

Grüner Salat	7.50
Gemischter Salat	9.50
Tomaten-Mozzarella-Salat	13.50

Suppen

Bouillon nature	7.00
Bouillon mit Ei	8.50
Wysuppe	10.50

Pasta

Fleisch-Lasagne	20.00
Gemüse-Lasagne	20.00

Knobli Brot

8.50

Falsche Schnecken mit Brot

Rindsfiletwürfeli mit Kräuterbutter überbacken	19.50
--	-------

Falsche Schnecken mit Pommes Frites

Rindsfiletwürfeli mit Kräuterbutter überbacken	24.50
--	-------



Probiere unsere feinen Schnitzelvariationen von panierten Schweinsschnitzeln.
Du wählst die Menge aus, Du entscheidest über Deine Lieblingsvariante der Zubereitung und welche Beilagen Du dazu bestellen möchtest.

1 Schweinsschnitzel paniert	11.50
2 Schweinsschnitzel paniert	17.00
3 Schweinsschnitzel paniert	25.50

Zubereitung nach Wahl

Jäger Art	mit Champignonsrahmsauce	3.50
Madagaskar	mit Pfeffer-Cognacrahmsauce	4.50
Hawaii	mit Ananas und Currysauce	4.50
Mexicana	mit scharfer Tomaten-Peperoni Sauce	3.50
Shanghai	mit Sweet and Sour Sauce	3.50
Napoli	mit feiner Tomaten Sauce und Mozzarella überbacken	4.50
Americano	mit Speck, Zwiebeln und Cheddar-Käse überbacken	4.50
Buffalo	mit Zwiebeln, Peperoni und Champignons	4.50
Gorgonzola	mit Birnen und Gorgonzola überbacken	4.50
Dijon	mit Dijon Senf, Röstzwiebeln und Raclette-Käse überbacken	4.50
Holsteiner	mit Speck und Spiegelei	4.50
Crispy	mit Cornflakes paniert	3.50
Walliser Art	mit Tomaten und Raclette-Käse überbacken	4.50
Mediterran	mit frischem Knoblauch, getrockneten Tomaten, Oliven und Kräuterbutter	4.50

Fitness

Fit und gesund	nur mit grünem Salat	7.50
Fit und gesund	nur mit gemischten Salaten	9.50
Fit und gesund	nur mit Tomaten-Mozzarella-Salat	13.50

Beilagen

Pommes frites, Röstikroketten, Folienkartoffel mit Sauerrahm	5.50
Reis, Teigwaren	3.50
Grilltomate	3.50



Probiere unsere feinen Schnitzelvariationen von panierten Pouletschnitzeln. Du wählst die Menge aus, Du entscheidest über Deine Lieblingsvariante der Zubereitung und welche Beilagen Du dazu bestellen möchtest.

1 Pouletschnitzel paniert	11.00
2 Pouletschnitzel paniert	16.50
3 Pouletschnitzel paniert	25.00

Zubereitung nach Wahl

Jäger Art	mit Champignonsrahmsauce	3.50
Madagaskar	mit Pfeffer-Cognacrahmsauce	4.50
Hawaii	mit Ananas und Currysauce	4.50
Mexicaine	mit scharfer Tomaten-Peperoni Sauce	3.50
Shanghai	mit Sweet and Sour Sauce	3.50
Napoli	mit feiner Tomaten Sauce und Mozzarella überbacken	4.50
Americano	mit Speck, Zwiebeln und Cheddar-Käse überbacken	4.50
Buffalo	mit Zwiebeln, Peperoni und Champignons	4.50
Gorgonzola	mit Birnen und Gorgonzola überbacken	4.50
Dijon	mit Dijon Senf, Röstzwiebeln und Raclette-Käse überbacken	4.50
Holsteiner	mit Speck und Spiegelei	4.50
Crispy	mit Cornflakes paniert	3.50
Walliser Art	mit Tomaten und Raclette-Käse überbacken	4.50
Mediterran	mit frischem Knoblauch, getrockneten Tomaten, Oliven und Kräuterbutter	4.50

Fitness

Fit und gesund	nur mit grünem Salat	7.50
Fit und gesund	nur mit gemischten Salaten	9.50
Fit und gesund	nur mit Tomaten-Mozzarella-Salat	13.50

Beilagen

Pommes frites, Röstikroketten, Folienkartoffel mit Sauerrahm	5.50
Reis, Teigwaren	3.50
Grilltomate	3.50



Probiere unsere feinen Schnitzelvariationen von **panierten Gemüseschnitzeln**.
Du wählst die Menge aus, Du entscheidest über Deine Lieblingsvariante der Zubereitung
und welche Beilagen Du dazu bestellen möchtest.

1 Gemüseschnitzel paniert	11.00
2 Gemüseschnitzel paniert	16.50
3 Gemüseschnitzel paniert	25.00

Zubereitung nach Wahl

Jäger Art	mit Champignonsrahmsauce	3.50
Madagaskar	mit Pfeffer-Cognacrahmsauce	4.50
Hawaii	mit Ananas und Currysauce	4.50
Mexicana	mit scharfer Tomaten-Peperoni Sauce	3.50
Shanghai	mit Sweet and Sour Sauce	3.50
Napoli	mit feiner Tomaten Sauce und Mozzarella überbacken	4.50
Buffalo	mit Zwiebeln, Peperoni und Champignons	4.50
Gorgonzola	mit Birnen und Gorgonzola überbacken	4.50
Dijon	mit Dijon Senf, Röstzwiebeln und Raclette-Käse überbacken	4.50
Crispy	mit Cornflakes paniert	3.50
Walliser Art	mit Tomaten und Raclette-Käse überbacken	4.50
Mediterran	mit frischem Knoblauch, getrockneten Tomaten, Oliven und Kräuterbutter	4.50

Fitness

Fit und gesund	nur mit grünem Salat	7.50
Fit und gesund	nur mit gemischten Salaten	9.50
Fit und gesund	nur mit Tomaten-Mozzarella-Salat	13.50

Beilagen

Pommes frites, Röstikroketten, Folienkartoffel mit Sauerrahm	5.50
Reis, Teigwaren	3.50
Grilltomate	3.50

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer



cordon bleu

vom Schwein



Cordon bleu Gotthard

Der Klassiker mit Schinken und Raclette-Käse gefüllt inkl. Beilage 28.50

Cordon bleu Hawaii

mit Schinken, Ananas und Raclette-Käse gefüllt inkl. Beilage 29.50

Cordon bleu Fiorentina

mit Rohschinken, Spinat und Raclette-Käse gefüllt inkl. Beilage 33.50

Cordon bleu Diavolo

mit Chorizo und Raclette-Käse gefüllt inkl. Beilage 30.50

Cordon bleu Toscana

mit Schinken, Tomaten und Gorgonzola gefüllt inkl. Beilage 30.50

Cordon bleu Chnobli

mit Schinken, Chnobli und Raclette-Käse gefüllt inkl. Beilage 29.50

Cordon bleu Französische Art

mit Kräuterbutter, Schinken und Raclette-Käse gefüllt inkl. Beilage 30.50

Cordon bleu Amerika

mit Speck, Zwiebeln und Raclette-Käse gefüllt inkl. Beilage 30.50

Fitness

Alle unsere Cordon bleu's sind auch als Fitnesssteller mit verschiedenen Salaten erhältlich

Beilagen

Pommes frites, Reis, Röstikroketten, Teigwaren

im Preis enthalten

Folienkartoffel mit Sauerrahm

im Preis enthalten

Grilltomate

im Preis enthalten



Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

klassiker

Beliebtes und Spezialitäten

Schweinschnitzel paniert mit Pommes frites	22.50
Schweinsrahmschnitzel mit Teigwaren an Champignons-Rahmsauce	24.50
Gotthard Burger Schweinschnitzel im Ciabatta Brot, mit Salat, Gurken, Tomaten, Kräuterbutter, Raclette-Käse und Barbecuesauce	19.50
Buffalo Steak Rumpsteak mit Zwiebeln, Peperoni, Champignons und Reis	36.50
Bauernsteak Schweinssteak mit Spiegelei, Kräuterbutter und Röstikroketten	28.00
Knoblauchsteak Schweinssteak mit viel Knoblauch und Pommes frites	27.00
Pfeffersteak Rumpsteak im schwarzen Pfeffermantel und Pommes frites	35.50
Poulet Cordon bleu mit Pommes frites	18.50
Rumpsteak Madagaskar Rumpsteak mit Cognac-Pfefferrahmsauce und Reis	38.50
Fitness Alle unsere Klassiker sind auch als Fitnessteller mit verschiedenen Salaten erhältlich	



Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

klassiker



Fondues bereits ab 1 Person erhältlich

Käsefondue	pro Person 250 gr. Käse
Kräuterfondue	pro Person 250 gr. Käse
Tomatenfondue	pro Person 250 gr. Käse



21.50
22.50
22.50

Käseschnitte mit Spiegelei

18.50

Falsche Schnecken mit Brot

Rindsfiletwürfeli mit Kräuterbutter überbacken

19.50

Falsche Schnecken mit Pommes frites

Rindsfiletwürfeli mit Kräuterbutter überbacken

24.50

Rindsfilet mit Cognac-Pfefferrahmsauce

mit Gemüsebouquet und Pommes frites

45.50

Entrecôte Kräuterbutter

mit Gemüsebouquet und Pommes frites

38.00

Feines Tartar mit Toast und Butter

Hausgemachtes Rindstartar von Hand geschnitten, rassig gewürzt, serviert mit Toast und Butter

31.00

Verfeinert mit Calvados

+ 4.00

Verfeinert mit Cognac

+ 4.00

Verfeinert mit Grappa

+ 4.00

Verfeinert mit Octomore Whisky

+ 5.00

Für den Kenner von rauchigem Whisky. Einer der am stärksten getorften

Whisky aller Zeiten geben diesem Tartar einen unglaublich kräftigen Rauchgeschmack

Châteaubriand (auf Vorbestellung)

pro Person 52.00

Rindsfilet am Stück gebraten mit viel frischem Gemüse aus garniert.

Sauce Béarnaise und Beilagen nach Wahl

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

kleiner hunger

Wurstsalat einfach	11.50
Wurstsalat garniert	16.50
Wurstkäsesalat einfach	14.50
Wurstkäsesalat garniert	19.50
Thonsalat einfach	13.50
Thonsalat garniert	18.50
Salatteller mit Ei	17.50
Trockenfleischteller	25.50
Speck am Stück	18.50
Gotthardteller	19.50
Schinken-, Käse-, Salami- oder Fleischkäsebrod	7.50
Trockenfleischbrod	8.50
Waldfest mit Brod	7.50
Toast Hawaii	16.50
Handy Toast	8.50
Chicken Nuggets mit Salatgarnitur	17.50
Fleischkäse mit Spiegelei und Pommes frites	17.50
Wurstkäsesalat mit Pommes frites	20.50
Omelette nature	11.00
Omelette mit Schinken	12.50



Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer



Herzlich willkommen im Hotel Restaurant Gotthard

Die freundliche Bewirtung unserer Gäste liegt uns am Herzen. Wir freuen uns, dass Sie uns besuchen und bei uns die Zeit und vielleicht ein paar Köstlichkeiten geniessen.

Daniela und Roger Widmer-Borrelli und das Gotthard-Team.

Tradition im Hotel Restaurant Gotthard

Das «Gotthard» ist seit weit über 100 Jahren Geschichte ein Traditionsbetrieb in Brugg. 1950 wurde die Liegenschaft von meinem Grossvater Fritz Widmer-Schedler erworben. Sein Sohn Fritz und dessen Gattin Eva (meine Eltern) wirteten hier von 1974 bis zum Jugendfest 2001 und haben dann den Betrieb mir, Roger Widmer (dritte Generation) und Gattin Daniela übergeben.

Hotel, Restaurant, Catering, Raucher-Bar, Sitzungsraum, Gartenterrasse

Unser gemütliches Restaurant mit rund 60 Sitzplätzen, die romantische Raucher-Bar, der kleine Sitzungsraum für 20 Personen, die schöne Gartenterrasse und die wohnlichen Hotelzimmer runden das umfassende Angebot unseres Gasthauses ab.

Reservationen geschlossene Anlässe

auf Anfrage auch am Samstag und Sonntag. Wir unterbreiten Ihnen gerne Menüvorschläge für Ihren Familien-, Gesellschafts- oder Firmenanlass: Tel. 056 441 17 94.

Öffnungszeiten: Hotel: 7 Tage die Woche geöffnet

Restaurant, Raucher-Bar: Mo – Fr ab 7.00 Uhr geöffnet

Ruhetage: jeweils Samstag und Sonntag

Hotelzimmer

Doppelzimmer mit TV, Dusche / WC, inkl. Frühstück 150.– CHF

Einzelzimmer mit TV, Dusche / WC, inkl. Frühstück 100.– CHF

Einzelzimmer mit Lavabo / Etagedusche / WC, inkl. Frühstück 70.– CHF

Gotthard

Hotel
Bar
Restaurant

Daniela und Roger Widmer-Borrelli

Aaraustrasse 2 · 5200 Brugg · Tel. 056 441 17 94 · Fax 056 441 84 98

kontakt@hotelgotthard.ch · www.hotelgotthard.ch