

Menuvorschläge



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 · www.schnitzeria.ch


schnitzeria®
SCHNITZEL SCHLEMMEREIEN

BANKETTE

Für Ihre Familienfeier, das alljährliche Weihnachtessen der Firma oder Ihren Vereinsanlass, steht Ihnen unser Restaurant zur Verfügung.

Auch unsere Raucher Bar kann exklusiv für Ihre Veranstaltung gemietet werden.

Gerne unterbreiten wir Ihnen unsere Menuvorschläge oder stellen Ihnen ein Menu nach Ihren Vorstellungen zusammen.

CATERING

In den eigenen Wohnräumen das eigene Fest geniessen?

In der Firma einen kleinen Buisnessapéro, einen Lunch oder einen Imbiss zum Jubiläum planen?

Es gibt viele Gründe und Anlässe, bei denen Gäste verwöhnt werden können.

Jeder Anlass ist auf seine Weise einzigartig und kann ein Grund sein um ein Cateringteam beizuzuziehen, das sich auf Wunsch um die Kulinarik oder sogar um die ganze Planung kümmert.

Catering ist eine Show die perfekt sein muss und begeistern soll.

Sie entspricht dem Budget des Gastgebers oder der Gastgeberin.

Wir kreieren für Sie kalte oder warme Buffets, Apéros, Dinners oder Menüs mit mehreren Gängen.

Mit unserem kulinarischen Angebot spiegeln wir das Besondere des Events und die Persönlichkeit des Gastgebers.

Betrachten Sie das nachfolgend zusammengestellte Angebot als Input.

Wir beraten Sie individuell und gehen gerne auf Ihre Wünsche oder Ideen ein und kreieren für Sie den Anlass, an den Sie gerne zurückdenken werden.

Rufen Sie uns an unter:

Tel. 056 441 17 94 und vereinbaren Sie mit uns einen Termin für eine unverbindliche Offerte.

Verlangen Sie Herr oder Frau Widmer.

Oder kontaktieren Sie uns per E-Mail: kontakt@hotelgotthard.ch

Stellen Sie Ihr MENU selber zusammen

Kalte Vorspeisen

Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	18.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	14.50
Crevetten Cocktail mit Toast und Butter	16.50
Grüner Salat	7.50
Gemischter Salat	9.50
Bündherteller	12.50
Saisonsalat mit Brotcroutons und Speck	10.50

Warme Vorspeisen

Eglifilet gebacken, Tartarsauce, Salzkartoffeln	19.00
Scampi an Dillsauce, Reis	20.00
Tortelloni al Pesto	12.50

Suppen

Wysuppe	7.50
Kraftbrühe mit Sherry	6.50
Tomatencrème – Suppe	6.50
Kraftbrühe mit Flädli	5.50

Vegetarische Gerichte

Gemüseteller	22.00
Rösti mit Pilzrahmsauce	18.50
Gemüseschnitzel - Beilage nach Wahl	16.00
Frühlingsrollen Sweet and Hot Sauce, Reis	16.50
Tortellini mit Riccotta und Spinat an Kräuterrahmsauce	16.50
Gemüselasagne	19.50

Stellen Sie Ihr MENU selber zusammen

Vom Kalb

Kalbsbraten glasiert	28.00
Kalbsschnitzel	34.00
Kalbssteak	35.00

Vom Rind

Rindsschmorbraten	21.00
Entrecôte vom Grill	30.00
Rindsfilet	35.00

Vom Schwein

Schweinssteak	18.00
Schweinsschnitzel paniert	18.00
Schweinsschnitzel	18.00

Beilagen

Gemüseauswahl 3 Sorten	7.50
Pommes frites, Rösticroquetten, Kartoffelgratin	6.00
Reis und Teigwaren	5.00

Saucen

Morchel-, Bernaise- und Pilzsauce	3.50
Kräuterbutter, Jus und Pfeffersauce	2.50

Dessert

Zimtparfait mit Zwetschgen	8.50
Vacherin glacé – Torte	7.00
Caramelköpfler mit Rahm	6.50
Fruchtsalat mit Rahm	7.50
Surprise Maison	9.00
Calvadossa	9.00

Für Gruppen ab 10 Personen haben wir folgende MENUVORSCHLÄGE

Menu 1	28.00	Menu 2	28.50
Tagessuppe ****		Tagessuppe ****	
Salat ****		Saftiger Schweinsbraten	
Schweinsgeschnetzletes mit Pilzen		Senfsauce	
Rösti ****		Nudeln	
Caramelköpfl		Gemüse ****	
		Glace mit Rahm	
Menu 3	33.00	Menu 4	28.00
Feine Bündner Gerstensuppe ****		Tagessuppe ****	
Gespickter Rindsbraten		Gefüllte Kalbsbrust	
Kartoffelstock		Spätzli	
Rotkraut ****		Gemüse ****	
Meringue mit Rahm		Frischer Fruchtsalat	
Menu 5	30.00	Menu 6	35.50
Tagessuppe ****		Tagessuppe ****	
Fleischspiessli		Salat ****	
Kräuterbutter		Schweins-Piccata	
Pommes frites		Risotto mit Pilzen ****	
Gemüsegariture ****		Kleiner Eiscafé mit Rahm	
Sorbet Williams			
Menu 7	35.00	Menu 8	29.50
Tagessuppe ****		Saisonsalt Mimosa ****	
Braunes Kalbsvrossen		Kalbfleisch - Pastetli	
Nudeln		Pommes frites	
Saisongemüse ****		Erbli und Rüepli ****	
Apfelwähe Grossmutterart		Gebrannte Crème	

Menu 9

28.50

Tagessuppe

Pouletgeschnetzeltes Casimir
mit Fruchtspiess

Basmati Reis

Peché Melba

Menu 10

28.00

Tagessuppe

Schweinhalssteak überbacken
mit Tomaten und Käse

Rösticroquetten

Birne mit Schokoladenmousse

Menu 11

44.00

Tagessuppe

Tomaten Mozzarellaperlen

Kalbs – Geschnetzeltes Zürcher Art
Rösti

Zitronensorbet

Menu 12

32.50

Gemischter Salat

Geschnetzeltes Rindfleisch
Stroganoff

Butterreis

Kleiner Coupe Danemark

Menu 13

32.50

Tagessuppe

Salat

Schweinschnitzel Champignonrahmsauce
Teigwaren

Ananas mit Kirsch

Menu 14

24.50

Tagessuppe

Salat

Schweinsvoren (Hausfrauenart)
Kartoffelstock

Kleiner Coupe Maison

Menu 15

25.50

Tagessuppe

Grüner Salat

Rindsgoulasch
Spätzli

Schokoladencreme

Menu 16

43.50

Minestrone

Saisonsalat mit Speck und Croûtons

Kalbshaxen
Polenta
Gemüse garniture

Coupe Hot - Berry

Menu 17

50.00

Consommé mit Flädli

Kalbsbraten glasiert (Bürgerart)

Gemüseauswahl

Butternudeln

Frischer Fruchtsalat mit Kirsch

Menu 18

48.50

Tomatencremesuppe

Kalbs-Cordon bleu Gotthard

Gemüseauswahl

Pommes frites

Zimtparfait

Menu 19

57.00

Consommé mit Sherry

Schweinsfilet im Teig

Pilzrahmsauce

Nudeln

Saisongemüse

Tiramisu

Menu 20

65.50

Wysuppe

Kalbs -, Rinds- und Schweinsfilet

à la mode du chef

Gemüseauswahl

Röstikroketten

Surprise Maison

Menu 21

38.50

Consommé Monte Carlo

Egelifilet gebacken

Tartarsauce

Salzkartoffeln

Bananen - Split

Menu 22

60.00

Kraftbrühe mit Eierflocken

Kalbssteak mit Morchelsauce

Gemüseauswahl

Butternudeln

Nougateistorte

Menu 23

45.00

Consommé Julienne

Entrecôte Café de Paris

Gemüseauswahl

Pommes frites

Apfelsorbet

Menu 24

68.50

Geräuchertes Forellenfilet

Oxtail clair mit Sherry

Kalbssteak an Calvadosauce

Gemüseauswahl

Nudeln

Parfait Maison

Menu 30	35.50	Menu 31	35.00
Suppe ****		Suppe ****	
Saucisson im Teig an feiner Pilzrahmsauce		Weisses oder braunes Kalbsvoressen	
Hausgemachte Spätzli		Kartoffelstock	
Gemüse		Gemüse	
****		****	
Dessert		Dessert	
Menu 32	26.50	Menu 33	24.50
Suppe ****		Suppe ****	
Schweinsbraten und Poulet		Hausgemachter Hackbraten	
Pommes rissolées		Teigwaren	
Gemüse		Gemüse	
****		****	
Dessert		Dessert	
Menu 34	36.50	Menu 35	29.50
Suppe ****		Suppe ****	
Schweinsfiletmedaillon mit Speck umwickelt an Champignonsrahmsauce		Jägersteak (Rindssteak mit Speck)	
Teigwaren		Bratkartoffeln	
Gemüse		Salat	
****		****	
Dessert		Dessert	
Menu 36	28.50	Menu 37	28.50
Suppe ****		Suppe ****	
Aargauer Zwetschgenbraten		Walliser Braten mit Aprikosen	
Kartoffelgratin		Kartoffelstock	
Bohnenbündeli 1/2Tomate		Gemüse	
****		****	
Dessert		Dessert	
Menu 38	27.50	Menu 39	27.50
Suppe ****		Suppe ****	
Trutenpiccata		Pariser Schnitzel «Schwein»	
Tomatenspaghetti		Safranrisotto	
Salat		Zucchetti	
****		****	
Dessert		Dessert	

Menu 40 32.50

Suppe

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff

Pilawreis

Salat

Dessert

Menu 42 26.50

Suppe

Coq au vin

Risotto

Gemüse

Dessert

Menu 44 28.50

Suppe

Honigschinken

Kartoffelgratin

Gemüse

Dessert

Menu 46 24.50

Suppe

Blut und Leberwurst

Sauerkraut

Salzkartoffeln

Dessert

Auswahl für die Menus an:

Suppen

Tomaten, Steinpilz, Gersten, Blumenkohl,

Kürbis, Rüeblli, Kartoffel, Griess,

Wysuppe, Franz. Zwiebel Suppe

Bouillon mit: Sherry, Ei, Flädli, Backerbsen,

Crôutons

Gemüse

Bohnenbündeli, Rüeblli, Kohlräbli, Tomaten,

Zucchetti, Blumenkohl, Fenchel, Lauch,

Bohnen, Erbsli und Rüeblli,

frisches Mischgemüse nach Saison

Menu 41 25.50

Suppe

Kalbfleischpastetli

Erbsli und Rüeblli

Reis

Dessert

Menu 43 24.50

Suppe

Chippolataspiessli

Pommes boulanger

Gemüse

Dessert

Menu 45 25.50

Suppe

Siedfleisch

Salzkartoffeln

Dörrbohnen

Dessert

Menu 47 30.50

Suppe

Schweinssteak Calvadosrahmsauce

Teigwaren

Gemüse

Dessert

Desserts

Caramelköppli

Gebrannte Crème

Süssmostcrème

Schoggimousse

Fruchtsalat

Crèmeschnitte

Rotweinzwetschgen mit Vanilleglace

Portionen Glace

BUFFETS

Wildspezialitäten Buffet à discretion im Herbst

Die Daten finden Sie jeweils frühzeitig auf unserer Homepage

Metzgete–Buffet (ab 20 Personen)

35.00 / Person

Frische Blut- und Leberwürste, Bure Bratwurst,
Rippli, Salzspeck, geräucherte Wurst,
Sauerkraut, Salzkartoffeln, Rösti,
Zwiebelsauce und Apfelmousse

Kaltes Buffet – Das Einfache (ab 25 Personen)

38.00 / Person

Rohfleischplatte mit Bündnerfleisch, Rohschinken und Coppa
Aufgeschnittener Braten
Roastbeef mit Tartarsauce
Feiner Schinken
Hauspastete mit Sauce Cumberland
Grillierte Pouletbrüstchen an Currysauce
Kartoffelsalat, Maissalat und Mischsalat mit Dressing
Reichhaltige Auswahl an Hart- und Weichkäse mit Früchtebrot
Tischbrötli mit Butterportionen

Kaltes Buffet – Die Deluxe Version (ab 30 Personen)

56.00 / Person

Feiner Rauchlachs mit Kapern, Zwiebeln, Zitronen und Meerrettichschaum
Geräucherte Forellenfilets
Hauspastete mit Terrine mit Sauce Cumberland
Rohfleischplatte mit Bündnerfleisch, Rohschinken und Coppa
Gemischte Bratenplatte mit Sauce Tartar
Gemischte Antipasti
Grillierte Pouletbrüstchen an Currysauce
Vitello Tonnato
Kartoffelsalat, Maissalat, Rüeblisalat, Tomaten-Mozzarellasalat, Mischsalat mit Dressing
Reichhaltige Auswahl an Hart- und Weichkäse mit Früchtebrot
Saisonale Früchteplatte
Verschiedene Brotsorten mit Butterportionen

BUFFETS

Tessiner Buffet – Grundbuffet (ab 40 Personen)

68.00 / Person

Tessiner Salami, Mortadella, Coppa
Vitello Tonnato
Gemischte Antipastiplatte mit Oliven, Peperoni, Zucchini, Auberginen
Melonenschnitze (April – Oktober)
Maronicroèmesuppe (November – März)
Tomaten-Mozzarellasalat, Linsensalat
Mischsalat mit italienischem Dressing
Teigwarensalat mit getrockneten Tomaten und Oliven
Tessiner Brötli mit Butter

Tessiner Rost-Bratwürstchen mit Kräutern
Rindsbraten mit Merlot und Steinpilzen
Forelle mit Tomatensugo und Thymian
Gemüselasagne, Rosmarinkartoffeln, Risotto, gebratene Zucchini

Tiramisu, Torta della Nonna (Zitronentarte)
Panna Cotta mit Beersauce, frischer Fruchtsalat

Erweiterbar nach Lust und Laune

Tessiner Rohschinken	+2.00 / Portion
Kaninchenragout mit Rosmarin und Polenta	+8.00 / Portion
Bresola mariniert mit Zitronenolivenöl und Balsamico	+2.50 / Portion
Auswahl an Tessiner Hart- und Weichkäse mit Früchtebrot	+4.50 / Portion
Schoggikuchen mit Amaretti	+4.50 / Portion

Gerne passen wir Ihnen Ihr Buffet der entsprechenden Jahreszeit an

WÄHRSCHAFT UND GUT

Bauern Buffet (ab 40 Personen)

48.00 / Person

Bure Schüblig, Rohschinken, Schinkenspeck, Mostbröckli
Coppa, Berner Zungenwurst, Schwartenmagen
Mischsalat, Gurkensalat, Rüeblisalat
Kartoffelsalat, Maissalat
Bauernbrot, Butterportionen

Heisser Schinken, Fleischkäse, Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce
Kartoffelgratin, Sauerkraut, Butterbohnen mit Speck

Gebrannte Crème, Süssmostcrème, frischer Fruchtsalat, Crèmeschnitte
Schoggikuchen, Apfelstrudel mit Vanillesauce

Winzer-Fleisch-Fondue (ab 10 Personen)

48.00 / Person

Rind-, Kalb-, Schweine-Fleisch, Pouletbrust, Kalbshackbällchen (250 g / Person)
Alles frisch von Hand geschnitten
Pommes Frites, Reis, Rösti-Kroketten
Hausgemachte Saucen: Mexicaine, Tartare, Curry, Knobli, Cocktailsauce
Diverse Beilagen

Käse-Fondue (ab 10 Personen)

Käsefondue pro Person 250 g Käse

21.50 / Person

Kräuterfondue pro Person 250 g Käse

22.50 / Person

Tomatenfondue pro Person 250 g Käse

22.50 / Person

