



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

ABENDKARTE



Salate

Grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	11.00
Tomaten-Mozzarella-Salat	15.50

Suppen

Bouillon nature	10.00
Bouillon mit Ei	11.50
Wysuppe	12.00

Knobli Brot

Falsche Schnecken mit Brot	10.00
Rindsfiletwürfeli mit Kräuterbutter überbacken	23.00

Falsche Schnecken mit Pommes Frites

Rindsfiletwürfeli mit Kräuterbutter überbacken	28.50
--	-------

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	13.50
2 Schweinsschnitzel paniert	19.50
3 Schweinsschnitzel paniert	28.00

Zubereitung nach Wahl

Jäger Art	mit Champignonsrahmsauce	5.00
Madagaskar	mit Pfeffer-Cognacrahmsauce	5.00
Hawaii	mit Ananas und Currysauce	5.00
Mexicaine	mit scharfer Tomaten-Peperoni Sauce	5.00
Shanghai	mit Sweet and Sour Sauce	5.00
Napoli	mit feiner Tomaten Sauce und Mozzarella überbacken	5.50
Americano	mit Speck, Zwiebeln und Cheddar-Käse überbacken	5.50
Buffalo	mit Zwiebeln, Peperoni und Champignons	5.00
Gorgonzola	mit Birnen und Gorgonzola überbacken	5.50
Dijon	mit Dijon Senf, Röstzwiebeln und Raclette-Käse überbacken	5.50
Holsteiner	mit Speck und Spiegelei	5.50
Crispy	mit Cornflakes paniert	5.00
Walliser Art	mit Tomaten und Raclette-Käse überbacken	5.50
Mediterran	mit frischem Knoblauch, getrockneten Tomaten, Oliven und Kräuterbutter	5.00

Fitness

Fit und gesund	nur mit grünem Salat	8.50
Fit und gesund	nur mit gemischten Salaten	10.00
Fit und gesund	nur mit Tomaten-Mozzarella-Salat	14.50

Beilagen

Pommes frites, Röstkroketten, Folienkartoffel mit Sauerrahm	6.50
Reis, Teigwaren	5.00
Grilltomate	5.00





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	13.00
2 Pouletschnitzel paniert	19.00
3 Pouletschnitzel paniert	27.50

Zubereitung nach Wahl

Jäger Art	mit Champignonsrahmsauce	5.00
Madagaskar	mit Pfeffer-Cognacrahmsauce	5.00
Hawaii	mit Ananas und Currysauce	5.00
Mexicaine	mit scharfer Tomaten-Peperoni Sauce	5.00
Shanghai	mit Sweet and Sour Sauce	5.00
Napoli	mit feiner Tomaten Sauce und Mozzarella überbacken	5.50
Americano	mit Speck, Zwiebeln und Cheddar-Käse überbacken	5.50
Buffalo	mit Zwiebeln, Peperoni und Champignons	5.00
Gorgonzola	mit Birnen und Gorgonzola überbacken	5.50
Dijon	mit Dijon Senf, Röstzwiebeln und Raclette-Käse überbacken	5.50
Holsteiner	mit Speck und Spiegelei	5.50
Crispy	mit Cornflakes paniert	5.00
Walliser Art	mit Tomaten und Raclette-Käse überbacken	5.50
Mediterran	mit frischem Knoblauch, getrockneten Tomaten, Oliven und Kräuterbutter	5.00

Fitness

Fit und gesund	nur mit grünem Salat	8.50
Fit und gesund	nur mit gemischten Salaten	10.00
Fit und gesund	nur mit Tomaten-Mozzarella-Salat	14.50

Beilagen

Pommes frites, Röstkroketten, Folienkartoffel mit Sauerrahm	6.50
Reis, Teigwaren	5.00
Grilltomate	5.00

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	13.00
2 Gemüseschnitzel paniert	19.00
3 Gemüseschnitzel paniert	27.50

Zubereitung nach Wahl

Jäger Art	mit Champignonsrahmsauce	5.00
Madagaskar	mit Pfeffer-Cognacrahmsauce	5.00
Hawaii	mit Ananas und Currysauce	5.00
Mexicaine	mit scharfer Tomaten-Peperoni Sauce	5.00
Shanghai	mit Sweet and Sour Sauce	5.00
Napoli	mit feiner Tomaten Sauce und Mozzarella überbacken	5.50
Buffalo	mit Zwiebeln, Peperoni und Champignons	5.00
Gorgonzola	mit Birnen und Gorgonzola überbacken	5.50
Dijon	mit Dijon Senf, Röstzwiebeln und Raclette-Käse überbacken	5.50
Crispy	mit Cornflakes paniert	5.00
Walliser Art	mit Tomaten und Raclette-Käse überbacken	5.50
Mediterran	mit frischem Knoblauch, getrockneten Tomaten, Oliven und Kräuterbutter	5.00

Fitness

Fit und gesund	nur mit grünem Salat	8.50
Fit und gesund	nur mit gemischten Salaten	10.00
Fit und gesund	nur mit Tomaten-Mozzarella-Salat	14.50

Beilagen

Pommes frites, Röstkroketten, Folienkartoffel mit Sauerrahm	6.50
Reis, Teigwaren	5.00
Grilltomate	5.00



cordon bleu

vom Schwein



Cordon bleu Gotthard

Der Klassiker mit Schinken und Raclette-Käse gefüllt inkl. 1 Beilage 32.00

Cordon bleu Hawaii

mit Schinken, Ananas und Raclette-Käse gefüllt inkl. 1 Beilage 33.00

Cordon bleu Fiorentina

mit Rohschinken, Spinat und Raclette-Käse gefüllt inkl. 1 Beilage 36.00

Cordon bleu Diavolo

mit Chorizo und Raclette-Käse gefüllt inkl. 1 Beilage 34.00

Cordon bleu Toscana

mit Schinken, Tomaten und Gorgonzola gefüllt inkl. 1 Beilage 34.00

Cordon bleu Chnobli

mit Schinken, Chnobli und Raclette-Käse gefüllt inkl. 1 Beilage 33.00

Cordon bleu Französische Art

mit Kräuterbutter, Schinken und Raclette-Käse gefüllt inkl. 1 Beilage 34.00

Cordon bleu Amerika

mit Speck, Zwiebeln und Raclette-Käse gefüllt inkl. 1 Beilage 34.00

Fitness

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

Beilagen

Pommes frites, Reis, Röstkroketten, Teigwaren im Preis enthalten

Folienkartoffel mit Sauerrahm im Preis enthalten

Grilltomate im Preis enthalten

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

klassiker

Beliebtes und Spezialitäten

Schweinsschnitzel paniert

mit Pommes frites 26.00



Schweinsrahmschnitzel

mit Teigwaren an Champignons-Rahmsauce 29.50

Gotthard Burger

Schweinsschnitzel im Ciabatta Brot,
mit Salat, Gurken, Tomaten, Kräuterbutter, Raclette-Käse und Barbecuesauce 22.50



Buffalo Steak

Rumpsteak mit Zwiebeln, Peperoni, Champignons und Reis 42.00

Bauernsteak

Schweinssteak mit Spiegelei, Kräuterbutter und Röstkroketten 32.50

Knoblauchsteak

Schweinssteak mit viel Knoblauch und Pommes frites 31.50



Pfeffersteak

Rumpsteak im schwarzen Pfeffermantel und Pommes frites 40.00

Poulet Cordon bleu

mit Pommes frites 21.50

Rumpsteak Madagaskar

Rumpsteak mit Cognac-Pfefferrahmsauce und Reis 42.00

Fitness

Alle unsere Klassiker sind auch als Fitnesssteller mit verschiedenen Salaten erhältlich

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

klassiker



Fondues bereits ab 1 Person erhältlich

Käsefondue	pro Person 250 gr. Käse	25.00
Kräuterfondue	pro Person 250 gr. Käse	26.00
Tomatenfondue	pro Person 250 gr. Käse	26.00



Käseschnitte mit Spiegelei

Falsche Schnecken mit Brot	21.50
Rindsfiletwürfeli mit Kräuterbutter überbacken	23.00

Falsche Schnecken mit Pommes frites

Rindsfiletwürfeli mit Kräuterbutter überbacken	28.50
--	-------

Rindsfilet mit Cognac-Pfefferrahmsauce

Grilltomate und Pommes frites	52.00
-------------------------------	-------

Entrecôte Kräuterbutter

Grilltomate und Pommes frites	45.00
-------------------------------	-------

Feines Tartar mit Toast und Butter

Hausgemachtes Rindstartar von Hand geschnitten, rassisig gewürzt, serviert mit Toast und Butter	36.00
---	-------

Verfeinert **mit Calvados**

+ 4.50

Verfeinert **mit Cognac**

+ 4.50

Verfeinert **mit Grappa**

+ 4.50

Verfeinert **mit Octomore Whisky**

+ 7.50

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 68.00

Rindsfilet am Stück gebraten mit viel frischem Gemüse ausgarniert.

Sauce Béarnaise und Beilagen nach Wahl

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

kleiner hunner

Wurstsalat einfach	13.50
Wurstsalat garniert	18.50
Wurstkäsesalat einfach	17.00
Wurstkäsesalat garniert	22.00
Thonsalat einfach	15.50
Thonsalat garniert	20.50
Salatteller mit Ei	20.50
Trockenfleischteller	31.00
Schinken-, Käse-, Salami- oder Fleischkäsebrot	8.50
Trockenfleischbrot	9.50
Waldfest mit Brot	9.00
Toast Hawaii	19.00
Chicken Nuggets mit Salatgarnitur	20.50
Fleischkäse mit Spiegelei und Pommes frites	20.50
Wurstkäsesalat mit Pommes frites	24.50





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 9-14/17-22 h 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 / Etagendusche / WC, inkl. Frühstück 90.– CHF

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