

Speisekarte



Speisekarte



Speisekarte



Swiss Mountain
Restaurant

Vorspeisen

Flammkuchen Asia Style Sauerrahm, Gemüse, Curry & Appenzeller	klein 9.00 gross 15.00
Flammkuchen Original Sauerrahm, Speck, Zwiebeln, Appenzeller	klein 9.00 gross 15.00
Flammkuchen Lachs Sauerrahm, hausgebeizter Lachs, Frühlingszwiebeln	klein 9.00 gross 15.00
Vesper Plättli mit Appenzeller Spezialitäten (Fleisch von der Metzgerei Fässler, Appenzell)	15.00
Tagessuppe frische saisonale Suppe	8.00
Appenzeller Zwiebelsuppe serviert mit Käse-Toast	9.00
Geschmorter Tomatensalat mit Burrata und Basilikumpesto	14.00
Hausgebeizter Lachs dazu Toast, Meerrettich, Karpfen und Zwiebeln (Lachs vom Comestible Zellweger Staad, Netzfang EU)	16.00
Rinds Tatar mit Kapern, Zwiebeln und Toast (Rind von der Metzgerei Fässler, Appenzell)	19.00

Salatbowlen

Kleiner Blattsalat	9.00
Kleiner gemischter Salat	10.00
Vegetarisch mit gemischten Salaten, Avocado, Hüttenkäse, Kresse und Früchten	klein 15.00 gross 19.00
Chicken Style mit Blattsalat, gebratenen Pouletstreifen, Speck und Parmesan (Poulet aus der Schweiz)	klein 17.00 gross 22.00
Salmon mit Blattsalat, hausgebeiztem Lachs, Karpfern, Oliven und Tomaten (Lachs vom Comestible Zellweger Staad, Netzfang EU)	klein 18.00 gross 24.00
Wurst Käse Salat ungarniert garniert (Cervelat von der Metzgerei Fässler, Appenzell)	klein 14.00 gross 19.00 klein 15.00 gross 20.00

Wählen Sie zu jeder Salatbowle
eine unserer köstlichen, hausgemachten
Salatsaucen aus
französisches Dressing
italienisches Dressing
saisonales Dressing

Hauptgänge

Appenzeller Käsespätzle dazu Röstzwiebeln und Apfelmus	19.00
Cordon Bleu vom Säuli gefüllt mit Mostbröckli, Brie und Basilikum dazu Pommes Frites und Gemüse (Schwein aus dem Weingut Berneck, Jahrgang unbekannt)	34.00
Poulet Stroganoff serviert mit hausgemachten Spätzle (Poulet aus der Schweiz)	29.00
Lachs Steak mit Zitronenschaum, mediterranem Spinat und Kartoffeln (Lachs vom Comestible Zellweger Staad, Netzfang EU)	29.00
Kalbsgeschnetztes Zürcher Art serviert mit goldbrauner Rösti und Gemüse (Kalb aus dem Weingut Berneck, Jahrgang unbekannt)	34.00
Rindsfilet mit Kräuterjus, Bratkartoffeln und Marktgemüse (Rind aus dem Weingut Berneck, Jahrgang unbekannt)	56.00

Empfehlungen vom Küchenchef

Hausgemachte Pasta saisonale Pasta nach Tagesangebot	je nach Angebot
Beef Burger serviert im Brioche-Brötli mit Tomatensalsa, Speck, Coleslaw, Zwiebelkompott und Pommes Frites (Rind ?)	24.00
Chicken Masala dazu Jasminreis, asiatisches Gemüse, Raita und hausgemachtes Fladenbrot (Poulet aus der Schweiz)	29.00
Tofu Masala dazu Jasminreis, asiatisches Gemüse, Raita und hausgemachtes Fladenbrot	24.00
Club Sandwich mit Poulet, Speck, Spiegelei und Pommes Frites (Poulet aus der Schweiz)	21.00

Desserts

Vincent's Apfelstrudel serviert mit Vanillesauce	9.00
Tageskuchen serviert mit Rahm	6.50
Gonte Golfball mit Vanilleglace, Schokoladen-Sauce und Rahm	12.00
Geeister Cappuccino mit Rahm und Kakao-Pulver	9.00
Glace Vanille, Schokolade, Erdbeere, Café	3.50 pro Kugel
Hausgemachte Sorbets Zitrone, Himbeere, Passions-Frucht	3.50 pro Kugel

Ihr Partner für perfektes Catering

Sie planen einen Event?

Dann planen Sie mit uns.

Den wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste vor Ort mit dem Besten aus Küche und Keller.

Ob im kleinen Rahmen oder ganz gross, ob Geburtstag, Hochzeit, Jubiläum, Taufe, Betriebsfeier, Ehrung, private Feste und vieles mehr. wir unternehmen alles, damit Ihr Event unvergesslich bleibt.

Swiss Mountain

Golf - Restaurant - Catering

Kaustrasse 1

9108 Gonten

071 795 40 62

Mailadresse

Mehr Infos zu uns finden Sie unter
(website einfügen)



Swiss Mountain Gastronomie