

Speisekarte



*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne*

Vorspeisen

Flammkuchen Himalaya Sauerrahm, Gemüse, Curry & Appenzeller	klein 9.00 gross 15.00
Flammkuchen Alpstein Sauerrahm, Speck, Zwiebeln, Appenzeller	klein 9.00 gross 15.00
Flammkuchen Fjord 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
Tomatensuppe serviert mit Basilikum-Croutons	9.00
Geschmorter Pfirsich mit Rohschinken und Rucola	14.00
Hausgebeizter Lachs dazu Toast, Meerrettich, Karpfern und Zwiebeln (Lachs vom Comestible Zellweger Staad, Netzfang EU)	16.00
Rinds Tatar mit Kapern, Zwiebeln und Toast (Rind aus der Schweiz)	19.00

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne*

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, Karpfen, 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

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne*

Hauptgänge

Appenzeller Chääshörnli dazu Röstzwiebeln und Apfelmus (Siedwurst von der Metzgerei Fässler)	16.50 mit Siedwurst + 6.00
Cordon Bleu vom Säuli gefüllt mit Mostbröckli, Appenzeller und Basilikum dazu Pommes Frites und Gemüse (Schwein aus der Schweiz)	34.00
Niedergegartes Schweins-Kotelette serviert mit Bratkartoffel und Peperonistreifen (Schwein aus der Schweiz)	31.00
Bouillabaisse Fisch-Variation serviert im Safransud, dazu Randenkartoffeln und Wurzelgemüse (Fisch vom Comestible Zellweger Staad)	29.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art serviert mit goldbrauner Rösti und Gemüse (Kalb aus der Schweiz)	36.00
Rindsfilet 200g mit Kräuterjus, Kroketten und Marktgemüse (Rind aus Australien) mindestens 20 min Zubereitungs-Zeit	38.00

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne*

Empfehlungen vom Küchenchef

Hausgemachte Pasta

saisonale Pasta nach Tagesangebot

je nach Angebot

Chicken Masala

dazu Jasminreis, asiatisches Gemüse, Raita
und hausgemachtes Fladenbrot
(Poulet aus der Schweiz)

29.00

Gebackener Ziegenkäse

dazu Trauben-Porridge, Zucchettispiralen
und karamellierte Nüsse

24.00

Club Sandwich

mit Pouletbrust, Speck, Spiegelei
(Poulet aus der Schweiz)

19.00

Beef Burger

serviert im Brioche-Brötli mit Tomatensalsa,
Speck, Coleslaw, Zwiebelkompott
(Rind von der Metzgerei Fässler, Appenzell)

19.00

Wählen Sie Ihre Beilage:
Pommes,
Beilagensalat
oder
Sweetpotatos
5.-

Desserts

Waffeln serviert mit Vanilleglace und Schokoladensauce	9.00
Tageskuchen serviert mit Rahm	6.50
Hole in one Überraschung aus der Patisserie	12.00
Marinierte Erdbeeren mit Rahm mit Vanilleglace	7.50 +1.50 + 3.50
Geeister Cappuccino mit Rahm und Kakao-Pulver	9.00
Glace Vanille, Schokolade, Erdbeere, Café	3.50/Kugel
Sorbets Zitrone, Himbeere, Passions-Frucht	3.50/Kugel

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne*

Ihr Partner für perfektes Catering

Sie planen einen Event?

Dann planen Sie mit uns.

Denn 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

info@restaurant-golf-gonten.ch

Mehr Infos zu uns finden Sie unter

www.restaurant-golf-gonten.ch