



Swiss Mountain
GOLF - RESTAURANT - CATERING
APPENZEL - GONTEN

IHR ANLASS

IM SWISS MOUNTAIN
GOLF RESTAURANT GONTEN
- FRÜHLING / SOMMER -



SWISS MOUNTAIN GOLF RESTAURANT GONTEN



UNSER RESTAURANT UND HOTEL INMITTEN
DER ATEMBERAUBENDEN APPENZELLER BERGWELT
BIETET DIE RICHTIGE KOMBINATION AUS
GENUSS UND ERLEBNIS - DER PERFEKTE ORT
FÜR IHRE VERANSTALTUNG!



UNSERE RÄUMLICHKEITEN ...



IN UNSEREN DREI RÄUMLICHKEITEN -
LOUNGE, BÜELSTUBE UND RESTAURANT -
IST PLATZ FÜR ÜBER 100 PERSONEN.

DIE PERFEKTE LOCATION FÜR EIN GEMÜTLICHES
FEST MIT FREUNDEN UND FAMILIE, EINE URIGE
GEBURTSTAGSFEIER, IHR TRAUMHAFTES
HOCHZEITSFEST ODER IHREN GANZ
INDIVIDUELLEN ANLASS.

... IHRE VERANSTALTUNG

HÖCHSTES AUGENMERK LEGEN WIR AUF DIE
QUALITÄT UND REGIONALITÄT UNSERER PRODUKTE.
UNSERE SORGFÄLTIG AUSGEWÄHLTEN
GAUMENFREUDEN BIETEN NEBEN DER TRAUMHAFTEN
AUSSICHT INS ALPSTEINGEBIRGE WAHREN GENUSS!

BEI DER PLANUNG UND ORGANISATION IHRES ANLASS
STEHEN WIR IHNEN MIT BEGEISTERUNG UND
VIELEN IDEEN ZUR SEITE.





WELCOME - DRINK

FÜR DEN KLEINEN HUNGER ODER DIE EINSTIMMUNG AUF MEHR...

VORSCHLAG „FRÜHLING“ GEFÜHL

HAUSGEMACHTE FRÜCHTEBOWLE MIT ODER OHNE ALKOHOL
DAZU CROSTII 3ERLEI BELEGT MIT
HUMMUS, OLIVENTAPINADE, TOMATE

CHF 9.-

PRO PERSON

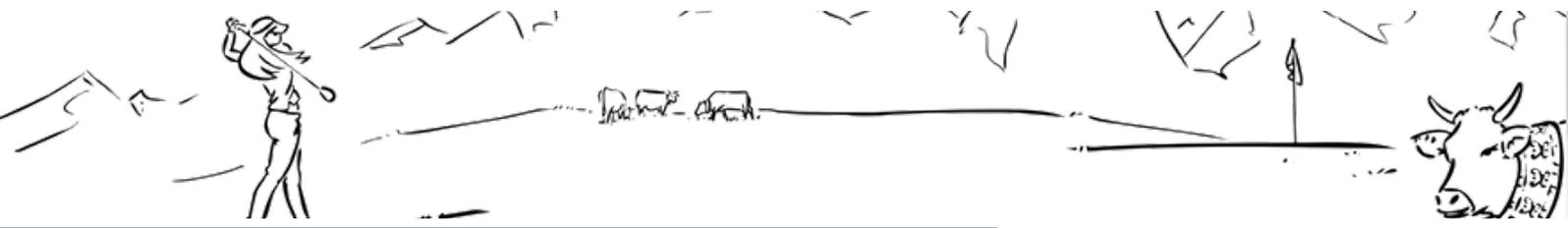
VORSCHLAG „SOMMER“ GEFÜHL

HAUSGEMACHTE FRÜCHTEBOWLE MIT ODER OHNE ALKOHOL
DAZU CROSTINI 3ERLEI BELEGT MIT
TOMATE, AVOCADO, FRISCHKÄSE

CHF 9.-

PRO PERSON





MENU 3-GANG

FRÜHLING

„LOCH 1“

CURRY-KOKOSSÜPPCHEN

MIT RAHMHAUBE

RIBELMAIS-POULETBRUST

GEFÜLLT MIT BÄRLAUCH UND FRISCHKÄSE,

DAZU SPARGEL-RISOTTO

UND HAUSGEMACHTE

JUS

FRUCHTSALAT

MIT EINER KUGEL VANILLEGLACE

CHF 42.-



„LOCH 2“

SALATBOWLE

MIT GEMÜSESTREIFEN &

DRESSING

SCHWEINSKARREE AM STÜCK GEBRATEN

MIT BÄRLAUCHSPÄTZLI, SPARGELN UND

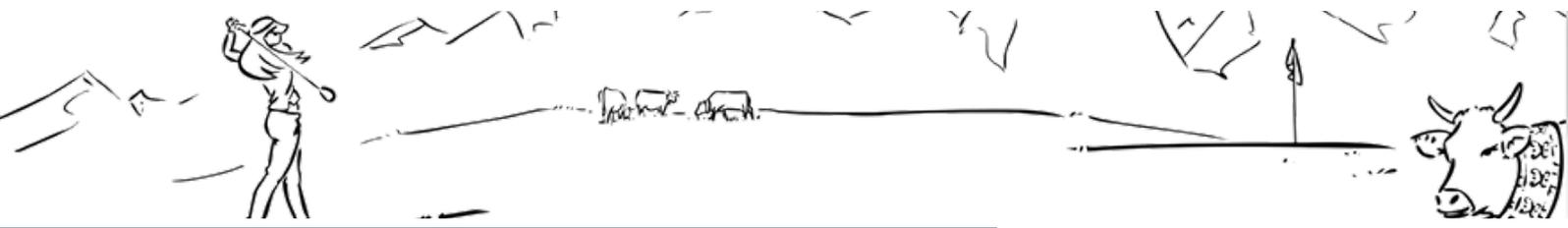
MORCHELSAUCE

QUARK - TIRAMISU

MIT ERDBEEREN & RHABARBER

CHF 43.-





MENU 3-GANG

FRÜHLING

„LOCH 3“

SPARGELSPÜPPCHEN
MIT BLÄTTERTEIGGEBÄCK
UND RAHMHAUBE

SCHWEINSFILETMEDAILLONS
IM SPECKMANTEL

MIT KARTOFFELGRATIN, MARKTGEMÜSE &
HAUSGEMACHTEN JUS

DUNKLES
OVO -MOUSSE,
GARNIERT MIT FRÜCHTEN

CHF 48.-

„LOCH 4“

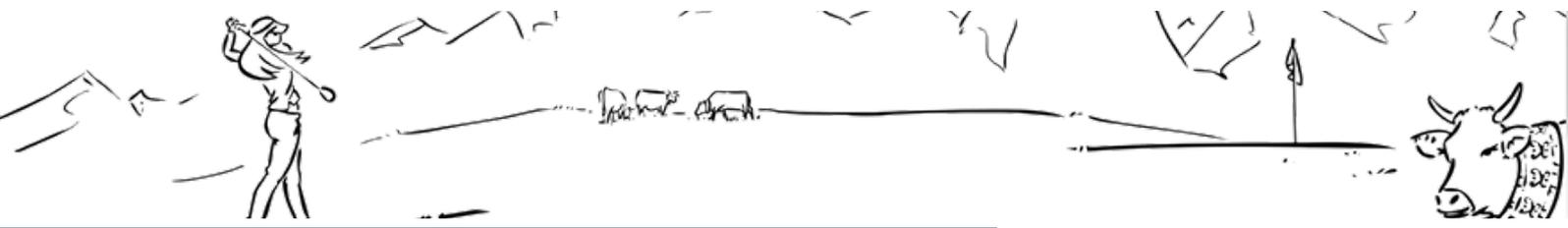
SPARGELMISCHSALAT
MIT MOZZARELLA,
GETROCKNETEN TOMATEN,
OLIVEN UND PARMESAN

ROSA GEBRATENES LAMMRACK
AUF BÄRLAUCH-RISOTTO,
DAZU MARKTGEMÜSE &
HAUSGEMACHTEN JUS

ERDBEERPARFAIT
MIT VANILLE-RHABARBERKOMPOTT &
MINZESCHAUM

CHF 54.-





MENU 3-GANG

FRÜHLING

„LOCH 5“

RUCOLASALAT

MIT GETROCKNETEN TOMATEN,
UND PARMESAN

ROSA GEBRATENES ENTRECOTE
MIT JUNGEN BRATKARTOFFELN UND
SAUCE HOLLONDAISE

BEEREN TIRAMISU
MIT FRÜCHTEN GARNIERT

CHF 56.-



„LOCH 6“

SPARGEL-MOUSSE

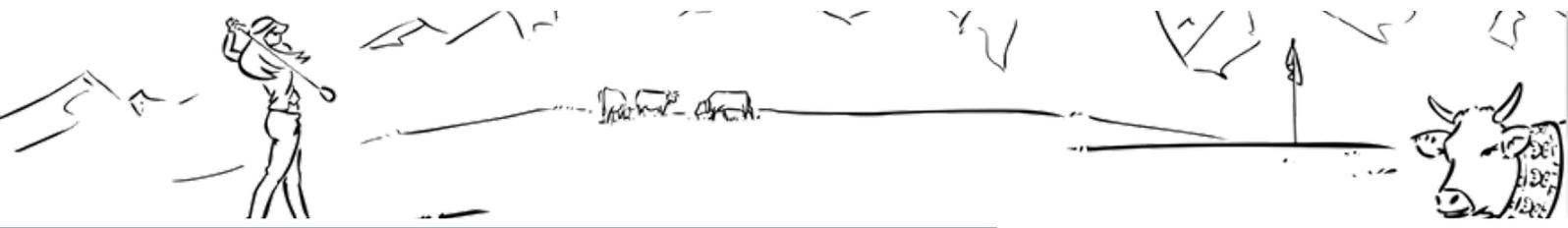
SERVIERT AUF KNACKIGEN BLATTSALATEN
UND LANDRAUCHSCHINKEN

SCHWEIZER KALBSSTEAK
VOM GRILL AUF RATATOUILLE
UND JUNGEN BRATKARTOFFELN,
DAZU HAUSGEMACHTER JUS

SCHOKOLADENKUCHEN
SERVIERT MIT JOGHURTGLACE

CHF 64.-





MENU 3-GANG

FRÜHLING

„LOCH 7“

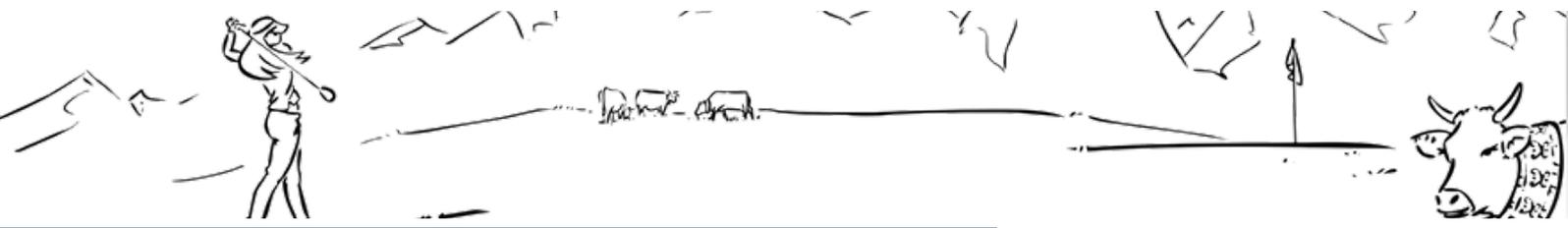
RIESLING WEISSWEINSÜPPCHEN
MIT JAKOBSMUSCHEL, BLÄTTERTEIGGEBÄCK
UND RAHMHAUBE

SCHWEIZER RINDSFILET
AM STÜCK GEBRATEN MIT KARTOFFELGRATIN,
SPARGELN UND HAUSGEMACHTER
SAUCE HOLLANDAISE

ERDBEER-MOUSSE
MIT MINZESCHAUM, NUSSKROKANT UND
HÜPPEN

CHF 69.-





MENU 4-GANG

FRÜHLING

„LOCH 8“

MILDES BÄRLAUCHSÜPPCHEN
MIT NORDSEE-CREVETTES UND
BLÄTTERTEIGGEBÄCK

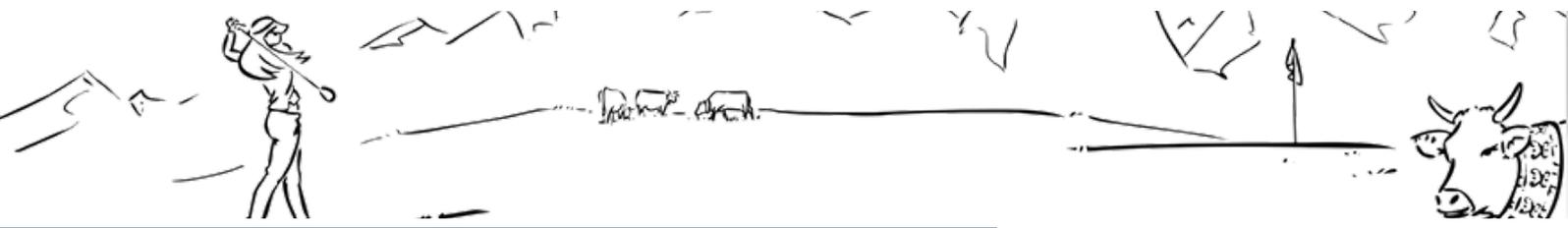
SPINATSALAT
MIT GEBACKENEM
ZIEGENKÄSEKROKANT

FILET VOM RIND
AM STÜCK GEBRATEN
AUF STOCK VON BLAUEN
TRÜFFELKARTOFFELN,
DIEPOLDSAUER SPARGELN
UND SAUCE HOLLANDAISE

VANILLE-QUARK KÜCHLEIN
MIT CAMEL-GLACE

CHF 74.-





MENU 4-GANG PLUS

FRÜHLING

„LOCH 9“

SASHIMI

VOM THUNFISCH
MIT MESCLUN SALAD,
WASABISCHAUM
UND FORELLENKAVIAR

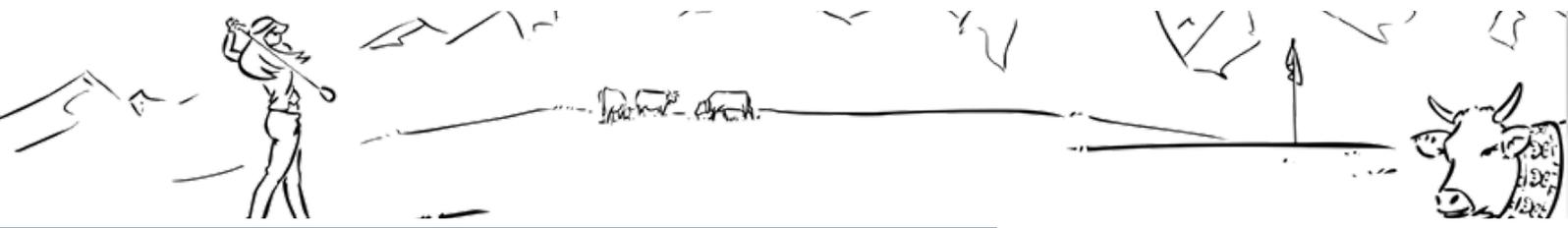
HAUSGEMACHTE MORCHELRAVIOLI
AUF FRISCHEM BLATTSPINAT
MIT ROSA GEBRATENER ENTENBRUSSTREIFEN

KALBSFILET
AM STÜCK NIEDERGEGART,
AUF SPARGELN MIT
GEBACKENEN KARTOFFELNOCKEN,
PORTWEINJUS UND SAUCE HOLLANDAISE

DESSERTVARIATION
AUSERLESENE KÖSTLICHKEITEN
AUS DER KÜCHE

CHF 98.-





MENU 3-GANG

SOMMER

„LOCH 10“

BRENNESELSÜPPCHEN
MIT BLÄTTERTEIGGEBÄCK
UND RAHMHAUBE

SCHWEINSFILETMEDAILLONS IM
SPECKMANTEL
MIT JUNGEN BRATKARTOFFELN,
RATATOUILLE UND
HAUSGEMACHTEN JUS

RHABARBER-MOUSSE
MIT ERDBEEREN UND NUSSKROKANT

CHF 52.-

„LOCH 11“

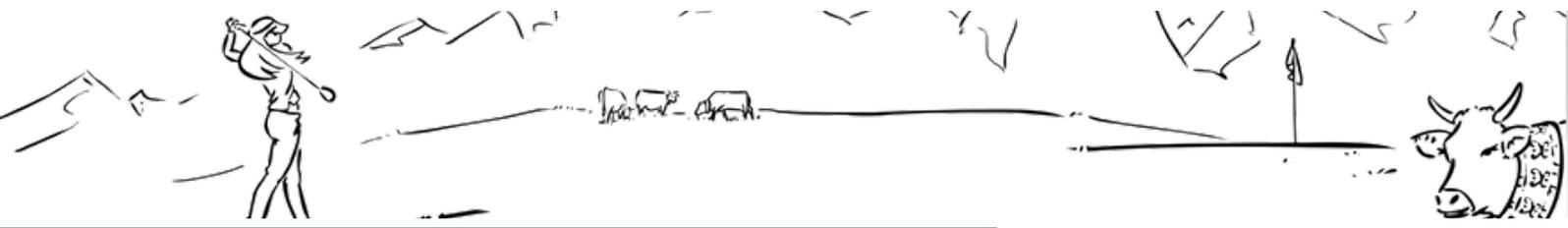
BÜFFELMOZZARELLA
AUF TOMATENCARPACCIO MIT
BASILIKUMPESTO UND RUCOLA

SALTIMBOCCA VOM KALB
AUF APRIKOSEN- SAFRAN RISOTTO,
DAZU MARKTGEMÜSE &
HAUSGEMACHTEN JUS

ERDBEERPARFAIT
MIT VANILLE-RHABARBERKOMPOTT UND
MINZESCHAUM

CHF 54.-





MENU 3-GANG

SOMMER

„LOCH 12“

TOMATENSÜPPCHEN
MIT GEBACKENEN
MOZZARELLA- PERLEN

SCHWEIZER KALBSSTEAK
VOM GRILL AUF GRILL- GEMÜSE UND
JUNGEN BRATKARTOFFELN, DAZU
HAUSGEMACHTER JUS

MARINIERTE ERDBEEREN
MIT JOGHURT- MINZE SCHAUM

CHF 54.-



„LOCH 13“

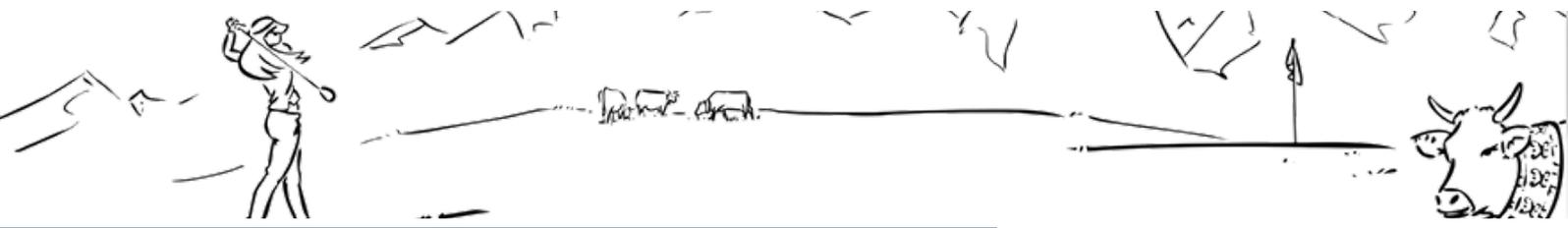
SALATBOWLE
MIT GEMÜSESTREIFEN UND
MELONENPERLEN

SCHWEIZER RINDSFILET
AM STÜCK GEBRATEN
MIT KARTOFFELGRATIN, BOHNENBÜNDCHEN
UND PORTWEINJUS

APRIKOSEN MOUSSE
MIT NUSSKROKANT

CHF 64.-





MENU 3-GANG

SOMMER

„LOCH 14“

RUCOLASALAT

MIT GETROCKNETEN TOMATEN &

PARMESANSPÄHEN

RIBELMAIS-POULETBRUST

GEFÜLLT MIT BRENNESSEL UND FRISCHKÄSE,

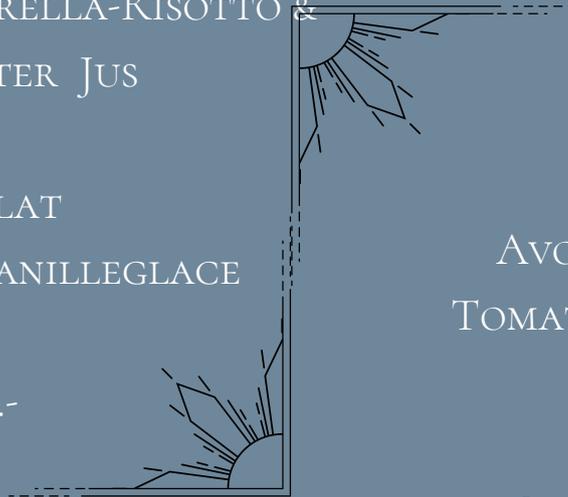
DAZU TOMATEN-MOZZARELLA-RISOTTO &

HAUSGEMACHTER JUS

FRUCHTSALAT

MIT EINER KUGEL VANILLEGLACE

CHF 44.-



„LOCH 15“

AVOCADO- MANGO-

TOMATEN- MOZZARELLA-

SALAT

SCHWEINSKARREE

AM STÜCK GEBRATEN

MIT BRENNESSELSPÄTZLI, MARKTGEMÜSE &

PILZRAHMSAUCE

TIRAMISU

MIT ERDBEEREN, RHABARBER UND QUARK

CHF 43.-





MENU 4-GANG

SOMMER

„LOCH 16“

SPINATSALAT
MIT GEBACKENEM
ZIEGENKÄSEKROKANT

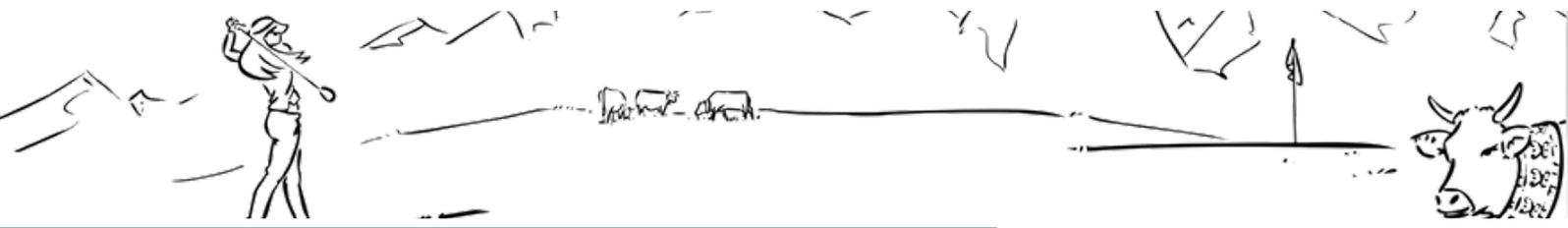
TOMATENCREMESUPPE
VERFEINERT MIT GIN & BASILIKUM

FILET VOM RIND
AM STÜCK GEBRATEN AUF JUNGEN
BRATKARTOFFELN,
GEMÜSEGARNITUR, JUS &
SAUCE HOLLANDAISE

ERDBEER TRIOLOGIE

CHF 76.-





MENU 4-GANG PLUS

SOMMER

„LOCH 17“

SASHIMI

VOM THUNFISCH MIT MESCLUN SALAD,
WASABISCHAUM UND FORELLENKAVIAR

HAUSGEMACHTES MORCHELRAVIOLI
AUF FRISCHEM BLATTSPINAT MIT
ROSA GEBRATENER ENTENBRUSSTREIFEN

KALBSFILET

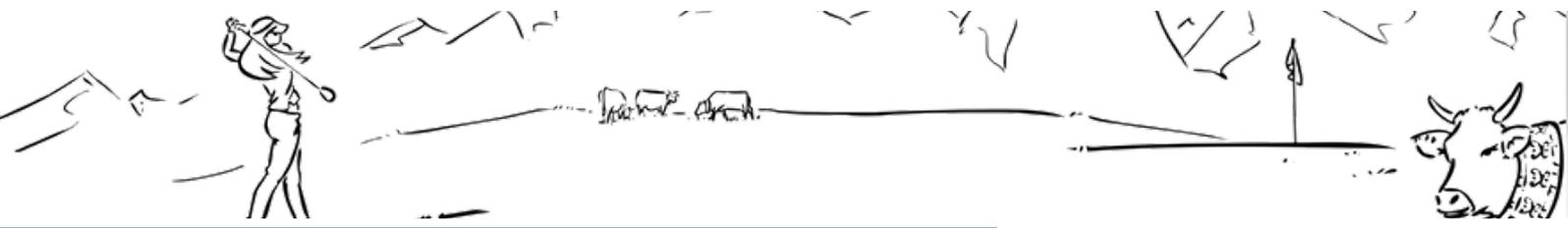
AM STÜCK NIEDERGEGART,
AUF JUNGEN BRATKARTOFFELN MIT
MARKTGEMÜSE, PORTWEINJUS UND
SAUCE HOLLANDAISE

DESSERTVARIATION

AUSERLESENE KÖSTLICHKEITEN
AUS DER KÜCHE

CHF 98.-





VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN FRÜHLING / SOMMER

HAUSGEMACHTE RAVIOLI
GEFÜLLT MIT RICOTTA UND
MANGOLD, AN LEICHTER
KRÄUTER-WEISSWEIN SAUCE
CHF 28.-

GEMÜSE-PICCATA
AUF BÄRLAUCH RISOTTO MIT
PARMESANSPÄNEN UND
STRAUCHTOMATEN
CHF 26.-

GLUTEN UND LAKTOSENFREI
QUINOAFLAN AUF TOMATENCOULIS
UND MARKTGEMÜSE
CHF 24.-

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE
AN SAFRANSAUCE MIT ERBSEN,
RUCOLA UND PARMESANSPÄNEN
CHF 22.-

