

IHR ANLASS

im Swiss Mountain Golf Restaurant Gonten - Herbst / Winter -





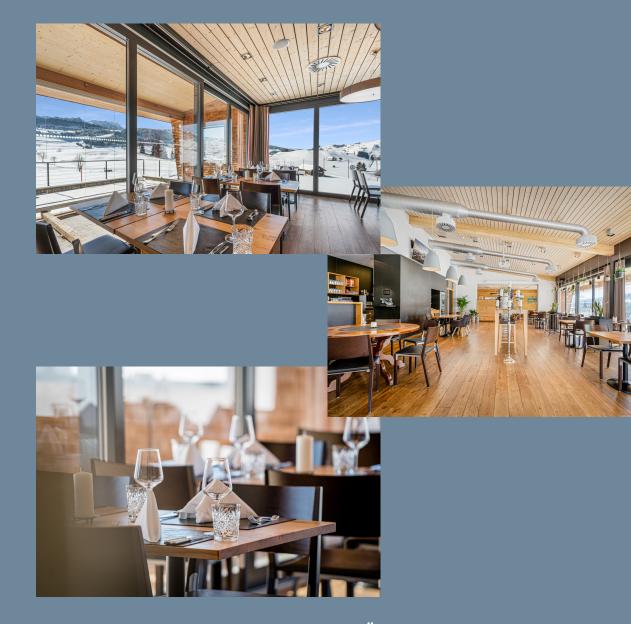
SWISS MOUNTAIN GOLF RESTAURANT GONTEN



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.





Für den kleinen Hunger oder die Einstimmung auf mehr...

Vorschlag "Herbst" Gefühl

Punsch Quiche mit Speck, Lauch & Zwiebel

> CHF 9.pro Person

Vorschlag "Winter" Gefühl

Glühwein oder Glühmost dazu frisch aus dem Ofen: Fonduebrötli

> CHF 9.pro Person

A TONE OF THE PARTY OF THE PART



HERBST

"Loch 1"

Marroni - Vanille Süppchen

Ribelmais-Pouletbrust gefüllt mit Chorizo, Kürbis-Risotto,

Marktgemüse und Jus

VERMICELLES MIT RAHM

CHF 44.-

"Loch 2"

Kürbissüppchen mit Rahmhaube und Blätterteiggebäck ****

Steak vom Alpsäuli mit Kartoffelstock und Rüebli an rassiger Pfefferrahmsauce

Apfelküchlein mit einer Kugel Vanilleglace

CHF 45.-





MENU 3-GANG

HERBST

"Loch 3"

NÜSSLISALAT
MIT EI, TRAUBEN & CROUTONS

ALTSTÄTTER HIRSCHHACKBRATEN
MIT HAUSGEMACHTEN SPÄTZLI,
ROTKRAUT UND ROSENKOHL
AN LEICHTER PILZRAHMSAUCE

Marroni - Quark - Tiramisu mit Kastanienkrokant

CHF 44.-

"Loch 4"

Weissweinsüppchen mit Blätterteiggebäck und Rahmhaube

Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel Mit Süsskartoffel- Taler, Broccoli und

hausgemachtem Jus

BAILEYS-CREME CATALANA

CHF 52.-



MENU 3-GANG

HERBST

"LOCH 5"

Carpaccio vom Randen und Rettichsalat mit geräuchertem Lachs *****

> Saltimbocca vom Kalb auf Kürbis-Risotto, dazu Rosenkohl und Jus *****

weisses Café Panna Cotta mit Caramel-Krokant und Orangenfilet

CHF 49.-

KAROTTENSÜPPCHEN

MIT INGWER UND

LACHS -SASHIMI

DAZU GRISSINI UND

WASABISCHAUM

"Loch 6"

Schweizer Kalbssteak vom Grill auf Dörrbohnen mit Kartoffelkroketten, dazu Braten - Rahmsauce *****

Parfait mit Marronipüree an lauwarmen Rotweinzwetschgen

CHF 62.-



HERBST

"LOCH 7"

RANDENSÜPPCHEN MIT JAKOBSMUSCHEL

DAZU BLÄTTERTEIGGEBÄCK UND

RAHMHAUBE

Schweizer Rindsfilet

AM Stück gebraten

MIT Kartoffelgratin, Marktgemüse

UND

HAUSGEMACHTER SAUCE HOLLANDAISE

Grand Cru Schokoladenkuchen mit Joghurt Glace

CHF 68.-

A TOTAL AND THE SAME OF THE SA



MENU 4-GANG

HERBST

"Lосн 8"

Nüsslisalat mit Speck & Ei ****

Kürbis-Vanillesüppchen mit Jakobsmuschel und Blätterteiggebäck

Filet vom Rind am Stück gebraten mit Kartoffelgratin, Marktgemüse und hausgemachter Sauce Hollandaise

> Süsse Marroni-Triologie

CHF 75.-



Menu 4-Gang Plus Herbst

"Lосн 9"

NÜSSLISALAT
MIT HAUSGEBEIZTEM GRAVED LACHS
DAZU MEERRETTICHSCHAUM UND
FRANZÖSISCHER SALATSAUCE

HAUSGEMACHTE STEINPIKZ-RAVIOLI
AN LEICHTER WEISSWEIN- RAHMSAUCE

KALBSFILET

AM STÜCK GEBRATEN MIT SAUCE

HOLLANDAISE UND JUS,

PETERSILIEN- KARTOFFEL- STAMPF

Allerlei Süsses Kleine Dessertvariation

CHF 84.-



Winter

"LOCH 10"

Pastinaken - Petersilien- Süppchen mit Rahmhaube

RIBELMAIS-POULETBRUST GEFÜLLT MIT CHORIZO, DAZU RANDEN RISOTTO,

Romanesco

und Jus

"Heisse Liebe"

VANILLEGLACE

MIT HEISSEN BEEREN

CHF 41.

"Loch 11"

Kokos - Curry - Süppchen mit Rahmhaube

Schweinskarree am Stück gebraten gefüllt mit Dörrpflaumen, Kartoffelstock, Marktgemüse und Braten - Rahmsauce

> Ovomaltine- Mousse mit Früchtegarnitur

> > CHF 43.-



Winter

"Loch 12"

Bündner Gerstensuppe mit Blätterteiggebäck und Rahmhaube

Schweinsfiletmedaillons im
Speckmantel
Mit Süsskartoffel- püree,
Romanesco und
Tasmanische Bergpfeffersauce

Glühwein - Mousse mit warmen Zimt- Zwetschgen

CHF 49.-

"LOCH 13"

Apfel - Gin - Süppchen mt Blätterteiggebäck & Rahm *****

SALTIMBOCCA VOM BÜFFEL- KALB AUF BAUMNUSS- RISOTTO, DAZU BROCCOLI UND JUS *****

WEISSES CAFÉ PANNA COTTA
MIT CARAMEL-KROKANT
UND ORANGENFILET

CHF 52.-





MENU 3-GANG

Winter

"Loch 14"

Karottensüppchen mit Ingwer und Lachs- Sashimi dazu Grissini und Wasabischaum *****

Schweizer Kalbssteak vom Grill mit Rosenkohl und süsskartoffeln,

DAZU

Tasmanische Bergpfeffersauce *****

Schokoladenküchlein serviert mit Joghurtglace

CHF 64.-_-

"LOCH 15"

Randensüppchen mit Jakobsmuschel dazu Blätterteiggebäck und Rahmhaube

Schweizer Rindsfilet

AM Stück gebraten

MIT Kartoffelgratin,

Marktgemüse und

Hausgemachter Sauce Hollandaise

WEISSES UND DUNKLES
TOBLERONE-MOUSSE, GARNIERT MIT
FRÜCHTEN

CHF 68.-



MENU 4-GANG

WINTER

"Lосн 16"

Nüsslisalat mit Ei & Speck ****

Kokos-Currysüppchen mit Jakobsmuschel und Blätterteiggebäck *****

FILET VOM RIND

AM STÜCK GEBRATEN MIT

KARTOFFELGRATIN,

WURZELGEMÜSE, JUS

& HAUSGEMACHTER

SAUCE HOLLANDAISE

Mango-Limetten-Triffle

CHF 75.-



Menu 4-Gang Plus Winter

"LOCH 17"

Grüner Feldsalat mit geräucherten Entenbruststreifen an Französischer Haussauce, Croutons und Cherrytomaten *****

> Weissweinsüppchen mit grillierter Crevette dazu Rahmhaube

Kalbsfilet

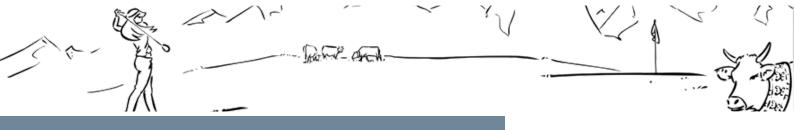
am Stück gebraten mit

Sauce Hollandaise und Jus,

Pommes Duchesse und Wurzelgemüse

Zweierlei Süsses warmes Schokoladenküchlein mit Joghurtglace

CHF 94.-



Vegetarische Hauptspeisen

HERBST / WINTER

HAUSGEMACHTE RAVIOLI
GEFÜLLT MIT STEINPILZEN
AN LEICHTER WEISSWEINSAUCE
CHF 28.-

Kürbis - Piccata auf Randen Risotto mit Parmesanspänen und Rucola CHF 24.-

GLUTEN UND LAKTOSENFREI
KÜRBISFLAN AUF PASTINAKEN PÜREE
UND MARKTGEMÜSE
CHF 22.-

Hausgemachte Tagliatelle an Randensauce, Kürbis, Marroni und Parmesanspänen CHF 25.-