



Swiss Mountain

GOLF - RESTAURANT - CATERING
APPENZEL - GONTEN

HERZLICH WILLKOMMEN

Zu Ihrem Event im
Restaurant Golf Gonten



Wir freuen uns auf Sie

Ihr Restaurant Golf Gonten Team

info@swiss-mountain-catering.ch

Kaustrasse 1, 9108 Gontenbad

www.Restauran-Golf-Gonten.ch

+41 71 795 40 62



Swiss Mountain

GOLF - RESTAURANT - CATERING
APPENZEL - GONTEN

HERZLICH WILLKOMMEN

In unserem wunderschönen Golf Restaurant mitten im Appenzeller Land, wo wir nicht nur Platz für 120 Personen im Restaurant bieten, sondern auch einen einladenden Wintergarten der beheizbar ist, und eine atemberaubende überdachte Terrasse.

Wir bieten Ihnen den perfekten Rahmen egal, ob sie eine Firmenfeier, einen Event oder einen privaten Anlass planen. Bei uns finden Sie die perfekte Location für unvergessliche Momente, überzeugen Sie sich selbst von unserem stilvollem Ambiente mit modern gestalteten Räumlichkeiten für angenehme Atmosphäre, wo sich ihre Gäste wohl fühlen werden. Zudem besticht unser Restaurant mit einem unglaublichen Blick auf die umliegende Natur und dem wunderschön gelegenen Golfplatz.

Unsere Köche verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit einer vielfältigen Auswahl an kulinarischen Köstlichkeiten, von regionalen Spezialitäten bis hin zu internationalen Gerichten ist für jeden Geschmack etwas dabei. Unsere erfahrenen Köche legen großen Wert auf frische Zutaten und eine erstklassige Zubereitung, um Ihnen ein unvergessliches Geschmackserlebnis zu bieten.

Neben dem exzellenten Essen und dem stilvollen Ambiente bieten wir Ihnen auch einen erstklassigen Service. Unser freundliches und aufmerksames Personal steht Ihnen während Ihrer Veranstaltung zur Verfügung und sorgt dafür, dass es Ihnen und Ihren Gästen an nichts fehlt.

Überzeugen Sie sich selbst von unserem Golf Restaurant in Gonten und lassen Sie sich von unserem einzigartigen Angebot begeistern.

Wir freuen uns auf Sie

Ihr Restaurant Golf Gonten Team

info@swiss-mountain-catering.ch

Apero Getränke

	7
	7
Glühwein rot	9
Glühwein weiss	5
Glühgin	
Glühmost	45
	42
Prosecco	42
Federweiss	52
Pinot Grigio	54
Rosecco	45
Chadonnay	49
Blanc	
Moric Supernatural, grüner Veltiner	

Apero

	1.50
	4.50
Pflaumen im Speckmantel	3.00
Falaffel mit Harissasauce	3.00
Dreierlei Crostini	3.00
Appenzeller Käsesticks mit Mostbröckli	3.00
Fonduebrötli	2.00
Schinkengipfeli	3.50
Frühlingsrollen mit Sweet Chili Sauce	4.00
Satayspiessli mit Sweet Chili Sauce	2.50
Mini Burger im farbigen Bun	4.50
Blätterteigschnecken	3.50
Flammkuchen verschieden belegt	3.50
Parisette mit Rindstatar	3.50
Parisette mit Rauchlachstatar	3.00
Parisette mit Mostbröckli-Tomatentatar	
Bruschetta mit Tomaten und Oliven	5.00
	5.00
Kürbiscremesuppe	
Weissweinsüppchen	

Vorspeisen

Rindsfilet Carpaccio mit Olivenöl und Parmesan	18
Kleines Rindstatar garniert mit Zwiebeln, Kapern und Essiggurken	18
Lachstatar mit Limetten und einem Schuss Caçhaca	15
Randencarpaccio an Kräutervinaigrette	12
Nüslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	12
Rehterrine mit getrockneten Pflaumen an Sauce Cumberland	17
Geräucherte Entenbrust mit Orangen-Chili-Konfi	16

Suppen

Kürbiscremesuppe	11
Weissweinsüppchen	11
Kokos-Curry-Suppe	11
Appenzeller Gin-Apfelsüppchen mit Mostbröckli	13
(Alle Suppen auch in der Espressotasse erhältlich - 6 Fr.-)	

Warme Vorspeisen

Lauwarmer Ziegenkäse mit Honig auf Rucola	15
Appenzeller-Kürbis-Soufflé mit Kräuterschaum	15
Gebratene Crevetten an Portweinfeigen	16
Hausgebeizte Lachstranche an Mandarinen-Vinaigrette	16

Zwischengänge

Blutorangensorbet mit Prosecco	8
Zitronensorbet mit Vodka	8
Himbeersorbet mit Wildberry	7

Hauptgänge

Schweinsfilet gefüllt mit Pilzduxelles auf Rahmsauce serviert mit Spätzli, Rotkraut und Marroni	36
Pouletbrüstli gefüllt mit Kürbis - Kräuter - Crème Fraîche Tagliatelle und Gemüsebouquet	31
Schwedenbraten gefüllt mit Pflaumen auf Jus mit Gratin und Gemüsebouquet	28
Rindsfilet am Stück gebraten an Bergpfefferrahmsauce serviert mit Herzoginkartoffeln und Gemüsekörbchen	44
Rindsfiletsteak gratiniert mit Parmesan an Portweinjus Kroketten und Randengemüse	46
Rindsentrecôte am Stück gebraten mit Whiskeyrahmsauce dazu Kartoffel - Kürbisstampf und sautierte Pilze	39
Kalbsfilet am Stück gebraten auf Steinpilzsauce mit Tagliatelle und Gemüsekörbchen	56
Hirschentrecôte mit Baumnusskruste auf Preiselbeersauce dazu Spätzli und Rotkraut mit Marroni	36

Fisch

Zanderfilet auf Kräutersauce serviert mit Butterkartoffeln und Blattspinat	38
Lachssteak mit Limetten-Tomatenkruste dazu Wildreis und Gemüse	36
Schwertfisch an Safransauce Camarguereis und Zuckerschotten	46
Tuna Steak an Sesam-Wasabisauce serviert mit Jasminreis und Wok-Gemüse	42

Vegetarische / Vegane Gerichte

Quinoa-Kartoffel-Lauchpuffer auf Tomatencoullis serviert mit Gemüsekörbchen	26
Winterlicher Gemüseteller serviert mit Spätzli und Pilzrahmsauce	24
Tofu im Gemüsemantel auf veganer Jus dazu Wildreis und Zuckerschotten	28

Dessert

Dreierlei Schokoladenmousse	13
Warmes Schokoladenküchlein mit Vanille Rahmglacé	14
Nougatparfait mit Baileys Datteln	12
Soufflé-Glacé-Grand Marnier	13
Apfelstrudel mit Aprikosen und Vanillesauce	9
Appenzeller Biberli Tiramisu	12
Kleine Käsevariation	16
Lauwarme Rotweinzwetschgen an Zimtglacé	12



Essen wie bei Oma

Weissweinsüppchen

**

Schwedenbraten gefüllt mit Pflaumen auf Jus
mit Gratin und Gemüsebouquet

Apfelstrudel mit Aprikosen und Vanillesauce

CHF 46

Das Traditionelle

Nüslisalat mit Speck, Ei und Croûtons

**

Schweinsfilet gefüllt mit Pilzduxelles auf Rahmsauce
serviert mit Spätzli, Rotkraut und Marroni

Appenzeller Biberli Tiramisu

CHF 58

Die neuen Klassiker

Lachstatar mit Limette und einem Schuss Caçaca

**

Kokos - Curry - Suppe in der Espressotasse

Rindsfilet gratiniert mit Parmesan an Rotweinjus
Kroketten und Randengemüse

Nougatparfait mit Baylies Datteln

CHF 77



Wild, spritzig und fruchtig

Rehterrine mit getrockneten Pflaumen an Sauce Cumberland

**

Kürbiscremesuppe in der Espressotasse

Lauwarmer Ziegenkäse mit Honig auf Rucola

Himbeersorbet mit Wildberry

Hirschentrecote mit Baumnußkruste auf Preiselbeersauce
Spätzli und Rotkraut mit Marroni

Soufflee-Glace-Grand Marnier

CHF 90

Der Erhabene

Kleines Rindstatar
garniert mit Zwiebeln, Kapern, Essiggurken
dazu Toast und Butter

**

Appenzeller Gin - Apfelsüppchen mit Mostbröckli
in der Espressotasse

Kalbsfilet am Stück gebraten auf Steinpilzsauce
Tagliatelle und Gemüsekörbchen

Dreierlei Schokoladenmousse

CHF 91



Die Vollendung

Geräucherte Entenbrust mit Orangen-Chili-Konfi
an kleinem Salatbouquet

**

Appenzeller Gin-Apfelsüppchen mit Mostbröckli
in der Espressotasse

Gebratene Crevetten an Portweifeigen

Zitronensorbet mit Vodka

Rindsfilet am Stück gebraten auf Bergpfefferrahmsauce
serviert mit Herzoginkartoffeln und Gemüsekörbchen

Warmes Schokoladenküchlein mit Appenzeller Ramglacé

CHF 104



Unser Winter-Special

Nüslisalat mit Ei, Croutons und Speck
CHF 12

**

Weissweinsüppchen in der Espressotasse
CHF 6

Käsefondue à discrétion (eine Sorte zur Auswahl)

Hausmischung

Chrüterfondue

Chilifondue

Trüffelndue (+ CHF 4,00)

Brot + Kartoffeln + Essiggemüse

CHF 28

oder:

Raclette à discrétion (zwei Sorten zur Auswahl)

Surchoix

Chili

Knoblauch

Pfeffer

serviert mit Gschwellti

und Essiggemüse

CHF 28

Weisses Schokoladenküchlein mit Zimtglacé
CHF 14

Komplettes Menü CHF 59