



Swiss Mountain

GOLF-RESTAURANT-CATERING
APPENZEL-GONTEN

Hier finden Sie unsere kulinarische Spezialkarte, welche in regelmässigen Abständen gewechselt wird.



SALATE & CO.

Kleiner Blattsalat grün	9.00
Kleiner gemischter Salat mit Salatbouquet	11.00
Rindstatar mild, mittel oder scharf	23.00 32.00

serviert mit Toast und Butter

STELL DIR DEINEN WUNSCHSALAT ZUSAMMEN

Grüner Salat mit verschiedenen Blattsalaten	13.20
Gemischter Salat mit Blattsalat	15.80

TOPPINGS

• Wurst & Käse Zwiebeln, Essiggurken	6.60
• Appenzeller Käse Zwiebeln, Essiggurken	7.20
• Cervelat Zwiebeln, Essiggurken	6.20
• Siedfleischsalat vom Wasserbüffelkalb	7.50
• Crevetten Chili, Knoblauch	7.50
• Rauchlachs	6.50
• Pouletstreifen	6.90
• Rindstreifen	11.50
• Burratta	6.20
• gebratener Speck	2.50
• Parmesan gehobelt	1.50
• gebratene Champignons	1.50
• Ei	1.50
• 1/2 Avocado	2.50
• geschnittene Früchte	2.50
• geröstete Nüsse	1.50
• Croûtons	1.00



Wählen Sie zwischen unseren Dressings
French, Italian, Caesar oder Kräutervinaigrette

AUS UNSEREM SUPPENTOPF

Rindsbouillon mit Flädli	8.50 13.50
Tagessuppe fragen Sie unsere Mitarbeiter	9.00 14.00
Süsskartoffel - Chili - Suppe mit Knoblauch	12.00 17.00

serviert mit Crème Fraîche und Croûtons

GETRÄNKEKARTE AUF DER RÜCKSEITE

 [@Swiss_Mountain_Gastronomie](https://www.restaurant-golf-gonten.ch)

SPEISEKARTE

durchgehend warme Küche ab 11:30 Uhr

ZUM APÉRO

Appenzeller Vesperplättli mit Pantli, Mostbröckli, Appenzellerkäse & Weichkäse serviert mit Butter und Brot	21.50
---	-------

Bruschetta auf unserem hausgemachten Brot	11.50
---	-------

FLAMMKUCHEN

Gratinée mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln und Käse	10.80	16.40
Vegi mit Sauerrahm, Gemüse, Curry und Käse	10.80	16.40
Rustico mit Tomaten, Rohschinken und Rucola	10.80	16.40
Salmon mit Sauerrahm, Rauchlachs, Lauch und Dill	10.80	16.40

KLASSIKER

Appenzeller Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus	21.50
-mit Siedwurst von der Metzgerei Fässler	26.00
Cordonbleu vom Säuli gefüllt mit Mostbröckli & Appenzellerkäse serviert mit Pommes Frites und Marktgemüse	35.50
Rindsfilet Stroganoff "rassig" dazu hausgemachte Spätzli und Broccoli	39.00
St. Galler Rösti mit Metzgerei Fässler's legendärer Bratwurst an Zwiebelsauce	22.50
Walliser Rösti überbacken mit Raclettekäse, Tomaten & Ei	21.50
-mit Speck	24.00
Paniertes Schnitzel vom Säuli serviert mit Pommes Frites und Marktgemüse	29.00
Zanderknusperli serviert mit hausgemachter Tartarsauce und gemischtem Salatteller oder Pommes Frites Sweet Potatoes	28.00

PASTA

Älpler - Maggronen mit Speck, Kartoffeln und Appenzellerkäse, serviert mit Apfelmus und Röstzwiebeln	25.00
Spaghetti aglio e oglio con peperoncini mit Speck	19.50
mit Crevetten	+2.50
mit Rindstreifen	+7.50
	+11.50

HEISSER STEIN

	200g	300g	500g
mit Filet vom Rind	43.00	52.00	65.00

inkl. 1 Beilage (Spätzli, Pommes Frites, Sweetpotatoes, Gemüse, Rösti oder Salat) jede weitere Beilage +6.00
inkl. 3 Saucen (Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Teufelssauce)

BURGER & CLUBSANDWICH

Buffalo STYLE mit Schweizer Büffel Fleisch, Raclettekäse Speck, Coleslaw, Tomaten, Salat, Spiegelei und hausgemachter Cocktailsauce im Brioche Brötchen	19.50
Clubsandwich Swiss Mountain mariniertes Pouletbrüstli Speck, Ei, Raclettekäse, Cocktailsauce, Salat, Tomaten, Gurken & Zwiebeln	21.50
Clubsandwich Green Mountain mit gebratenem Gemüse, Ei, Raclettekäse, Cocktailsauce, Salat, Tomaten, Gurken & Zwiebeln	20.50
dazu Pommes Frites 200g 500g	6.00 11.00
oder Sweetpotatoes 200g 500g	7.00 13.00



GETRÄNKEKARTE



Swiss Mountain

GOLF - RESTAURANT - CATERING
APPENZEL - GONTEN

KAFFESPEZIALITÄTEN UND ANDERE HERZENSWÄRMER



Kaffee Crème	4.60
Espresso	4.60
Cappuccino	5.50
Milchkaffee	5.50
Latte Macchiato	6.30
mit diversen Aromen	6.80
Espresso Macchiato	5.00
Doppelter Espresso	6.00
Heisse Schoggi / Ovomaltine	5.00
Schoggi / Ovi Melange	6.00
Punsch	5.00
Orange, Apfel, Ingwer-Zitrone, Rum	
Gipfeli	2.00
Nussgipfel	4.00
Kaffee Fertig	6.90
mit Zwetschge oder Kräuter	
Kaffee Baileys mit Rahmhaube	7.80
Zwetschgen Lutz	6.90
Schümli Pflümli	7.80
Espresso Coretto	6.50

ALLE KAFFESORTEN AUCH
MIT HAFERMILCH
ERHÄLTLICH

BIER VOM FASS



Lager 4.8% Vol. 2dl 3dl 5dl
leicht, fruchtig 3.80 4.50 5.70

Panaché süss

mit Citro

Panaché sauer

mit Mineralwasser



APPENZELER BIER

SAFT VOM FASS

Möhl mit Alkohol 4.5% Vol. 5dl 6.50

Möhl ohne Alkohol 5dl 6.00



FLASCHEN BIERE

Weizenbier 5.2% 5dl 6.70

isotonisch, vollmundig und erfrischend

Quöllfrisch Naturtrüb 4.8% 3.3dl 5.50

vollmundig, frisch-fruchtig, hefebetont

Lager Hell 5.2% 3.3dl 5.50

mild und rund gebraut 5dl 6.00

Golfer's Amber 5.0% 3.3dl 5.50

Das Golferbier mit leichten Röstaromen

Sonnwendlig Alkoholfrei 3.3dl 5.00

malzig, süsslich, leicht 5dl 5.80

Weizenbier Alkoholfrei 5dl 6.30

isotonisch, vollmundig und erfrischend

ALKOHOLFREI UND ERFRISCHEND

OFFENAUSSCHANK	3dl	5dl
Goba Mineral mit ohne	4.00	5.00
Flauder	4.60	5.80
Shorley	4.60	5.80
Citro	4.60	5.80
Hausgemachter Eistee	5.00	6.50
Hauslimonade	5.00	6.50
Holunder, Minze, Limette, Mineral, Beeren		
Orangensaft Grapefruitsaft	4.80	6.00
Passionsfruchtsaft		

ALLE SÄFTE AUCH GESPRITZT MIT MINERAL MÖGLICH

FLÄSCHLI

Coca Cola Cola zero	3.3dl	5.00
Rivella rot blau	3.3dl	5.00
Goba Orangina	3.3dl	5.00
Shorley (Möhl)	3.3dl	5.00
Nestea Lemon	3.3dl	5.00
Swissmountain Tonic	2dl	5.10
Sweissmountain Bitter Lemon	2dl	5.10
Sanbitter	1dl	4.80

Goba Mineral mit | ohne
3.3dl 4.90 | 5dl 6.20 | 1l 11.00

GEBRANNTES

Vieille Prune 40% Vol.	2cl	8.00
Vieille Poire 30% Vol.	2cl	8.00
Kirsch 35.7% Vol.	2cl	8.00
Alte Traube 37% Vol.	2cl	8.00
Heu Schnaps 37% Vol.	2cl	12.00



GRAPPA

Grappa Moscato 40% Vol.	2cl	11.00
Marolo 5 42% Vol.		15.00
Grappa Rovere 42% Vol.		11.00

LIKÖR

Amaretto 28% Vol.	4cl	7.00
Baileys 17% Vol.		
Appenzeller Rahmlikör 20% Vol.		

KRÄUTER

Appenzeller 29% Vol.	2cl 4cl	5.00 7.00
Ramazotti 30% Vol.		
Averna 29% Vol.		



TEE TIME

Turm Premium Bio Tee's

- Rote Früchte Tee
- Pfefferminze
- Verbentee
- Kamillenblüten
- Schweizer Kräuter
- Honey Bush
- Pfirsich - Bergamotte Grüntee
- Nebel Grüntee
- Earl Grey blue Flower

Alle Teesorten sind naturbelassen
und 100% Biologisch
5.00.-



APERITIFS 10.50

- Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Mineral Orange
- Hugo Holunder, Prosecco, Mineral, Minze
- Campari Spritz Campari, Prosecco, Mineral, Zitrone
- Lilet Berry Lilet, Schweppes Berry, Beeren, Minze
- Huus Aperero 13.50

ALKOHOLFREIE HITS 9.50

Virgin Hugo Holunderblüte, Vertschi, Citro

KLASSIKER MIT ALKOHOL

- Weisswein gespritzt süss|sauer 9.50
- Prosecco leicht prikeln 9.50

ON THE ROCKS | MIT EIS SERVIERT 7.50

- Martini Bianco 15% Vol.
- Campari 25% Vol.

ZUSATZ MINERAL / ORANGENSAFT 2DL
3.00

GIN



Gin 27 Woodland 16.50

von Hand gepflückte Tannentriebe und Holunder geben diesem Gin seinen unverwechselbaren Charakter 43% Vol.

Gin 27, Appenzell 16.50

Facettenreich mit Orange und Wacholder in der Nase und einem Hauch von Pfeffrigkeit. 43% Vol.

Hendricks The Original, Schottland 14.50

Markant mit leichtem Hauch von Rose, Wacholder und Gurkenextrakten. 41.4% Vol.

Siegfried Wonderleaf, Deutschland 15.50

Ein Wacholder - Zitrusdestilat ohne Alkohol und die 16 weiteren Botanicals runden das ganze ab.