



HERZLICH WILLKOMMEN

Zu Ihrem Event im
Restaurant Golf Gonten



Wir freuen uns auf Sie

Ihr Restaurant Golf Gonten Team

info@swiss-mountain-catering.ch



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

Hausgemachte Früchtebowle ohne Alkohol	7
Hausgemachte Früchtebowle mit Alkohol	9
Prosecco	45
Federweiss	47
Pinot Grigio	42
Prager Riesling	58
Rosecco	53
Chadonnay	54
Moric Supernatural, grüner Veltiner	54
Champagner, Bruno Paillard	105

Apero - Kalte Häppli

Dreierlei Crostini	4.50
Appenzeller Käsesticks mit Mostbröckli	4.00
Parisette mit Rindstatar	4.00
Parisette mit Rauchlachstatar	4.00
Parisette mit Mostbröckli-Tomatentatar	4.00
Bruschetta mit Tomaten und Oliven	3.00
Tomaten Mozzarella Salat im Weckglas	4.00
Wassermelonen Feta Salat mit Minze	4.00
Anti Pasti Spiessli	3.50
Gemüsesticks mit zweierlei Dip	3.00
Mini Wrap gefüllt mit Rauchlachs	3.50
Mini Wrap gefüllt mit Hummus und Grillgemüse	3.00
Mini Wrap gefüllt mit Tomaten und Mozzarella	3.00
Pastetli gefüllt mit Thon-Mousse	2.50
Pastetli gefüllt mit Schinken-Mousse	2.50
Pastetli gefüllt mit Tomaten-Basilikum-Mousse	2.50



Apero - Warme Häppli

Fonduebrötli	3.50
Frühlingsrollen mit Sweet Chili Sauce	3.50
Satayspiessli mit Sweet Chili Sauce	3.50
Mini Burger im farbigen Bun	4.50
Blätterteigschnecken mit Tomaten Mozarella	2.00
Blätterteigschnecken mit Speck, Lauch & Creme Fraîche	2.00
Flammkuchen verschieden belegt	5.00
Falaffel mit Harissasauce	2.50
Saisonale Arancini mit Kräuter Knoblauch Dip	3.00
Hackfleischbällchen an Tomatensauce	3.50

Suppen in der Espressotasse

Weissweinsüppchen	6.00
Appenzeller Gin – Apfelsuppe	6.00
Kokos Currysüppchen	6.00
Rote Gazpacho	6.00
Melonen – Limetten Kaltschale	6.00

Süsses zum Aperero

Früchtespiesse	2.00
Kleines Tiramisu im Weckglas	4.00
Saisonaler Früchtekuchen	4.00
Schokobrownie	4.50
Baby Bananensplit	4.50
Profiterols	2.00



Vorspeisen

Rindsfilet Carpaccio mit Olivenöl und Parmesan	19
Kleines Rindstatar garniert mit Zwiebeln, Kapern und Essiggurken	19
Lachstatar mit Limetten und einem Schuss Caçaca	16
Randencarpaccio an Kräutervinaigrette	12.50
Tomaten & Mozzarella Salat garniert mit Rucola	14.50
Melonen Rohschinken garniert mit Beeren und Salatbouquet	15
Kleiner gemischter Salat	11
Kleiner grüner Salat	9

Suppen

Scharfe Peperoni - Suppe mit Creme Fraîche und Croutons	12
Weissweinsüppchen mit Blätterteiggebäck	12
Kokos-Curry-Suppe (mit Crevette +3 Fr.-)	12
Appenzeller Gin-Apfelsüppchen mit Mostbröckli	13
(Alle Suppen auch in der Espressotasse erhältlich - 6 Fr.-)	

Warme Vorspeisen

Lauwarme Forelle an Kräuter – Vinaigrette auf Wildkräutersalat	17
Pouletroulade gefüllt mit Spinat und Gorgonzola an Safranrisotto	19
Tagliatelle an Saisonaler Sauce	16
Lauwarme Datteltomaten mit Burratta und Basilikumpesto	16

Zwischengänge

Blutorangensorbet mit Prosecco	9
Zitronensorbet mit Vodka	9
Himbeersorbet mit Wildberry	7



Hauptgänge

Schweinsfilet im Speckmantel auf Rahmsauce serviert mit Spätzli und glasierten Rüepli	36
Pouletbrüstli gefüllt mit Knoblauch - Kräuter - Crème Fraîche Tagliatelle und Gemüsebouquet	32
Hackbraten vom Wasserbüffel an Pilzrahmsauce serviert mit Kartoffelstock und Schmorgemüse	28
Schwedenbraten gefüllt mit Pflaumen auf Jus dazu Gratin und Gemüsebouquet	29
Rindsfilet am Stück gebraten an Bergpfefferrahmsauce serviert mit Herzoginkartoffeln und Gemüsekörbchen	45
Rindsfiletsteak gratiniert mit Parmesan an Portweinjus dazu Kroketten und Basilikum Tomaten	48
Rindsentrecôte am Stück gebraten mit Whiskeyrahmsauce dazu Kräuterrisotto und Romanesco	41
Kalbsfilet am Stück gebraten auf Steinpilzsauce mit Tagliatellen und Gemüsekörbchen	59
Zürcher Geschnetzeltes vom Wasserbüffelkalb dazu Rösti und glasierte Rüepli	38
Rindsbraten Brasato al Merlot serviert mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	28
Paprika Rindsgulasch garniert mit Creme Fraîche Kartoffelstock und Gemüse	26



Fisch

Zanderfilet auf Kräutersauce serviert mit Butterkartoffeln und Blattspinat	41
Lachssteak mit Limetten-Tomatenkruste dazu Wildreis und Gemüse	36
Schwertfisch mit Chimichurri Camarguerreis und glasierten Kefen und Tomatenwürfelchen	46

Vegetarische / Vegane Gerichte

Quinoa-Kartoffel-Lauchpuffer auf Tomatencoullis serviert mit Gemüsekörbchen	27
Tofu im Gemüsemantel auf veganer Jus dazu Wildreis und glasierte Kefen	28
Gemüse Piccata auf saisonalem Risotto garniert mit Broccoli und Parmesan	27
Gemüseragout an Kräutersauce serviert mit Spätzli und gefüllten Champignons	25
Frito Misto von verschiedenem Gemüse mit Tartarsauce	25
Linsentaboule garniert mit Kokos Curry Glace	26



Dessert

Zweierlei Schokoladenmousse	12
Warmes Schokoladenküchlein mit Vanille Rahmglacé	13.50
Grand Marnier Parfait an Orangensauce garniert mit Früchten	12
Apfelstrudel mit Aprikosen und Vanillesauce	9.50
Appenzeller Biberli Tiramisu	11
Kleine Käsevariation	16
Fruchtsalat mit Zitronensorbet	9.50
Panna Cotta mit Beerensauce	10.50



Essen wie bei Oma

Kleine gemischte Salatbowle

**

Hackbraten vom Wasserbüffel an Pilzrahmsauce
serviert mit Kartoffelstock und Schmorgemüse

Apfelstrudel mit Aprikosen und Vanillesauce

CHF 45.50

Das Traditionelle

Weissweinsüppchen mit Blätterteiggebäck

**

Schweinsfilet im Speckmantel an Rahmsauce
serviert mit Spätzli und glasierten Rüeblì

Appenzeller Biberli Tiramisu

CHF 57

Die neuen Klassiker

Lachstatar mit Limette und einem Schuss Caçhaca

**

Kokos - Curry - Suppe in der Espressotasse

Rindsfilet gratiniert mit Parmesan an Rotweinjus
Kroketten und Randengemüse

Grand Marnier Parfait mit Orangensauce

CHF 77



Appenzeller Gaumenschmaus

Appenzeller Plättli klein
zum teilen

**

Appenzeller Zwiebelsuppe

Appenzeller Chääspätzli mit Siedwurst
serviert mit Röstzwiebeln und Apfelmus

Appenzeller Biberli Tiramisu
CHF 53

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

Zweierlei Schokoladenmousse

CHF 91



Die Vollendung

Rindsfilet Carpaccio mit Olivenöl und Parmesan

**

Appenzeller Gin-Apfelsüppchen mit Mostbröckli
in der Espressotasse

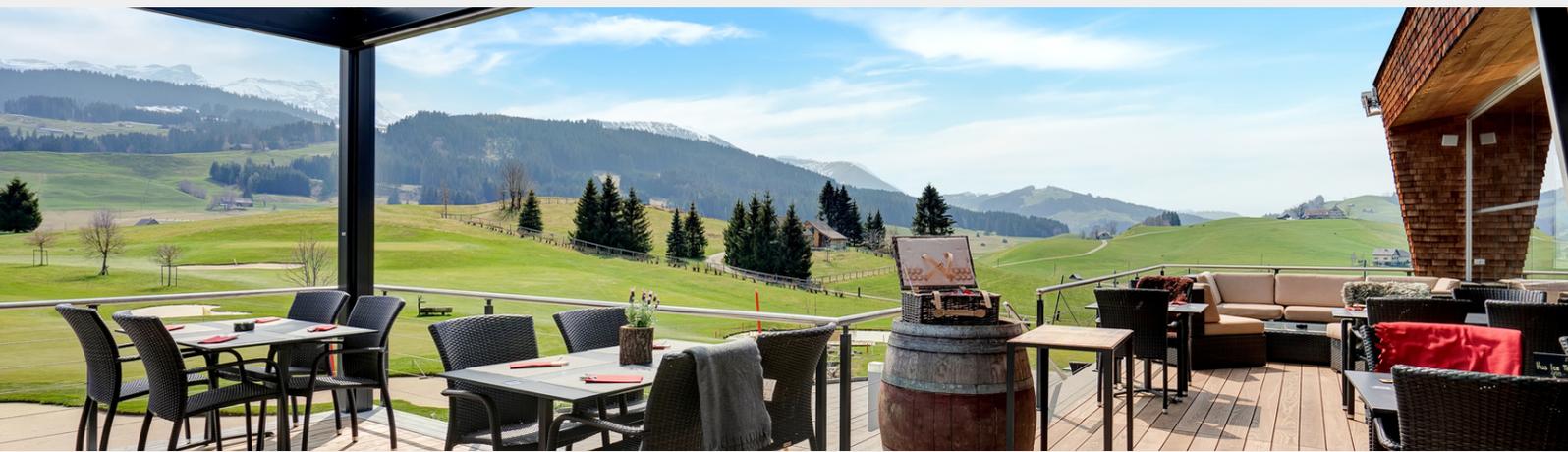
Lauwarme Forelle an Kräutervinaigrette
serviert auf Wildkräutersalat

Zitronensorbet mit Vodka

Filet vom Wasserbüffel am Stück gebraten auf
Bergpfefferrahmsauce serviert mit Herzoginkartoffeln
und Gemüsekörbchen

Warmes Schokoladenküchlein
mit Vanille Rahmglace

CHF 111



Unser Sommer-Special Grillbuffet

Salatbuffet

- Kartoffelsalat
- Mediterraner Nudelsalat
- Randen – Apfelsalat
- Mais – Peperonisalatt
- Gurkensalat mit Dill
- Rübli – Orangensalat
- Orientalischer Couscoussalat
- Tomaten Mozzarella Platte
- Zucchetti – Tomatensalat

Zu unseren Salatbuffet's
servieren wir Blattsalat,
dreierlei Dressing
und eine
Brotauswahl

Preis pro Gast 4 Komp. CHF 14.00 | 6 Komp. CHF 18 | 9 Komp. CHF 22

Fleischauswahl

- Schweinsnierstück ganz
- Pouletbrüstli mariniert
- Bratwurst & Cervelat

Preis pro Gast CHF 23.00

- Crevettenspiess +CHF 6.00
- Rindsentrecote am Stück +CHF 8.00
- Rindsfilet am Stück +CHF 11.00
- Wasserbüfelfilet am Stück +CHF 13.00
- Wasserbüffelentrecote am Stück +CHF 10.00

Zu unserem Grillbuffet
servieren wir unsere
hausgemachten Saucen:
Chimichurri,
Cocktailsauce, BBQ-
Sauce & Kräuterbutter

Zusätzliche Empfehlung

- Folienkartoffeln mit Sauerrahmdip CHF 3.00
- Sommerliches Grillgemüse CHF 4.00
- Wildreis CHF 4.00
- Ratatouille CHF 4.00

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen in unser Restaurant,
es freut uns sehr und wir hoffen, Sie bald bei uns im
wunderschönen Restaurant begrüßen zu dürfen um
Ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu
bereiten.

Wir freuen uns auf Sie

Ihr Restaurant Golf Gonten Team



071 795 40 62

info@restaurant-golf-gonten.ch

Kaustasse 1, 9108 Gonten