

# SPEISEKARTE

durchgehend warme Küche ab 11:30 Uhr



Swiss Mountain

GOLF-RESTAURANT-CATERING  
APPENZEL- GONTEN

## SALATE & CO.

Kleiner Blattsalat grün	9.40
Kleiner gemischter Salat mit Salatbouquet	11.60
Rindstatar mild, mittel oder scharf	23.00   32.00
serviert mit Toast und Butter	
Nüsslisalat mit Ei, Wasserbüffelpantli & Croutons	14.60

## AUS UNSEREM SUPPENTOPF

Rindsbouillon mit Flädli	9.00   14.00
Tagessuppe fragen Sie unsere Mitarbeiter	9.50   14.50
Fruchtige Kokos - Curry Suppe	12.00   17.00
serviert mit Rahmhaube und Kokosraspeln	

## FLAMMKUCHEN

Gratinée mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln und Käse	11.60   17.20
Vegi mit Sauerrahm, Gemüse, Curry und Käse	
Rustico mit Tomaten, Rohschinken und Rucola	

## PASTA

Äpler - Maggronen mit Speck, Kartoffeln und Appenzellerkäse, serviert mit Apfelmus und Röstzwiebeln	25.60
---	-------

## BURGER

Buffalo STYLE mit Schweizer Wasserbüffelkalb, Raclettekäse, Speck, Tomaten, Salat, Spiegelei und hausgemachter Cocktailsauce im Brioche Brötchen	21.60
Snow Crab Burger oder auch bekannt als Königinnenkrabbe im Pankomantel	32.80
Merrettich - Limetten - Creme Fraîche, Salat, Tomaten, Gurken & Zwiebeln im Brioche Brötchen	
dazu Pommes Frites <sup>200g   500g</sup>	7.00   13.00
oder Sweetpotatoes <sup>200g   500g</sup>	7.00   13.00

## KLASSIKER

Appenzeller Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus	22.40
-mit Siedwurst von der Metzgerei Fässler	26.80
Cordonbleu vom Säuli gefüllt mit Mostbröckli & Appenzellerkäse serviert mit Pommes Frites und Marktgemüse	35.60
Rindsfilet Stroganoff "rassig" dazu hausgemachte Spätzli und Broccoli	39.40
St. Galler Rösti mit Metzgerei Fässler's legendärer Bratwurst an Zwiebelsauce	23.80
Walliser Rösti überbacken mit Raclettekäse, Tomaten & Ei	22.40
-mit Speck	25.60
Wiener Schnitzel vom Wasserbüffelkalb serviert mit Pommes Frites und Marktgemüse	45.60
Zanderknusperli serviert mit hausgemachter Tartarsauce und gemischtem Salatteller oder Pommes Frites   Sweet Potatoes	28.40

## UNSERE WINTERSPECIALS

Käsefondue à Discretion	33.00
Moitié - Moitié, Appenzeller Chrüüterfondue	
Chilifondue, Trüffelndue (+ CHF 5.00)	
serviert mit Essiggemüse, Brot und Kartoffeln	

Raclette à Discretion	33.00
Nature, Chili, Knoblauch, Pfeffer	
serviert mit Essiggemüse, Gschwellti & unseren leckeren hausgemachten Saucen Knobli, Cocktail, Teufelssauce & Curry	

### Unsere zusätzlichen Empfehlungen

Mostbröckli + CHF	13.50
Früchte + CHF	7.00
Bauernspeck + CHF	9.50
Rohschinken + CHF	10.50
Fleischplättli gemischt + CHF	23.50

Fondue Chinoise à Discretion	53.00
In hausgemachter Wasserbüffelkalbsbouillon Schwein, Rind, Kalb, Pferd, Poulet & Lamm serviert mit Reis, Pommes Frites, Gemüse & unseren leckeren hausgemachten Saucen Knobli, Cocktail, Teufelssauce & Curry	

## HEISSER STEIN

	200g	300g	500g
mit Filet vom Rind	44.80	54.40	68.70
mit Filet vom Pferd	39.60	48.40	61.80
inkl. 1 Beilage (Spätzli, Pommes Frites, Sweetpotatoes, Gemüse, Reis, Rösti oder Salat) jede weitere Beilage +7.00			
inkl. 3 Saucen (Kräuterbutter, Knoblauchdip, Teufelssauce)			

## UNSER VERWÖHNPROGRAMM


### CHATEAUBRIAND

AB 2 PERSONEN (35 MINUTEN VOLLER VORFREUDE)  
vom Pferd, Rind oder Schweizer Wasserbüffelkalb  
serviert mit Beilage nach Wahl und Gemüse  
dazu Sauce Bernaise, Kräuterbutter & Kalbsjus

Der erste Gang wird Ihnen vom Chef persönlich am Tisch  
tranchiert, der zweite wird aus der Küche serviert.

250g pro Person für 62, 68 oder 74 CHF

GETRÄNKEKARTE AUF DER  
RÜCKSEITE

 [www.restaurant-golf-gonten.ch](http://www.restaurant-golf-gonten.ch)  
[@Swiss\\_Mountain\\_Gastronomie](https://www.instagram.com/Swiss_Mountain_Gastronomie)



Deklaration der Allergene:  
Unser Servicepersonal informiert Sie gerne

Fleischdeklaration:  
Säuli CH, Poulet EU, Rind CH & ARG, Wasserbüffel CH,  
Pferd ES, Lamm CH & AUS

Fischdeklaration:  
Zander & Snow Crab DE

Brot, Gipfel sowie Gebäck

Unsere Backwaren werden alle in unserem Haus oder  
der Schweiz hergestellt, sofern nicht anders deklariert

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

# GETRÄNKEKARTE



**Swiss Mountain**

GOLF - RESTAURANT - CATERING  
APPENZEL - GONTEN

## KAFFESPEZIALITÄTEN UND ANDERE HERZENSWÄRMER



Kaffee Crème	4.80
Espresso	4.80
Cappuccino	5.50
Milchkaffee	5.50
Latte Macchiato	6.30
mit diversen Aromen	6.80
Espresso Macchiato	5.20
Doppelter Espresso	6.00
Heisse Schoggi / Ovomaltine	5.20
Schoggi / Ovi Melange	6.70
Punsch	5.00
Orange, Apfel, Ingwer-Zitrone, Rum	
Gipfeli	2.00
Nussgipfel	4.00
Kaffee Fertig	7.20
mit Zwetschge oder Kräuter	
Kaffee Baileys mit Rahmhaube	8.20
Zwetschgen Lutz	7.20
Schümli Pflümli	8.20
Espresso Coretto	6.90
Kaffee Biberflade	8.20

ALLE KAFFESORTEN AUCH  
MIT HAFERMILCH  
ERHÄLTLICH

## BIER VOM FASS



Lager 4.8% Vol. 2dl 3dl 5dl  
leicht, fruchtig 4.10 4.80 5.90

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 6.90

isotonisch, vollmundig und erfrischend

Quöllfrisch Naturtrüb 4.8% 3.3dl 5.80

vollmundig, frisch-fruchtig, hefebetont

Lager Hell 5.2% 3.3dl 5.80

mild und rund gebraut 5dl 6.40

Golfer's Amber 5.0% 3.3dl 5.80

Das Golferbier mit leichten Röstaromen

Quöllfrisch Alkoholfrei 3.3dl 5.40

prickelnd erfrischend 5dl 5.90

Weizenbier Alkoholfrei 5dl 6.50

isotonisch, vollmundig und erfrischend

## ALKOHOLFREI UND ERFRISCHEND

OFFENAUSSCHANK	3dl	5dl	1l
Hahnenwasser service	1.80	2.40	3.50
Goba Mineral mit   ohne	4.00	5.20	
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
Shorley (Möhl)	3.3dl	5.00
Nestea Lemon	3.3dl	5.00
Swissmountain Tonic	2dl	5.30
Sweissmountain Bitter Lemon	2dl	5.30
Sanbitter	1dl	4.90

Goba Mineral mit | ohne Flaschen

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.	12.00
Marolo 5 42% Vol.	15.00
Grappa Rovere 42% Vol.	12.00

## LIKÖR

Amaretto 28% Vol.	8.00
Baileys 17% Vol.	
Appenzeller Rahmlikör 20% Vol.	

## KRÄUTER

Appenzeller 29% Vol.	2cl   4cl	5.50   8.00
Ramazotti 30% Vol.		
Averna 29% Vol.		

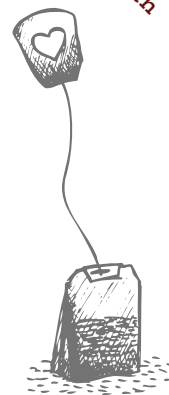


## TEE TIME

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 11.20

- 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 Apero 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 8.50

- 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.