

MENUVORSCHLÄGE

MENU 1	31.00	MENU 2	31.00
Suppe Menusalat 2 Schweinscarréschnitzel paniert Pommes frites 3 Saisongemüse		Suppe Menusalat 2 Schweinscarréschnitzel mit Rahmsauce Butternudeln 3 Saisongemüse	
MENU 3	33.00	MENU 4	37.00
Suppe Menusalat Schweinsgeschnetzeltes mit Rahmsauce Rösti 3 Saisongemüse		Suppe Menusalat Cordon-bleu vom Schwein Kroketten 3 Saisongemüse	
MENU 5	34.00	MENU 6	33.00
Suppe Menusalat Gespickter Rindsbraten mit Bratenjus Kartoffelstock 3 Saisongemüse		Suppe Menusalat Rindsgulasch Eierspätzli 3 Saisongemüse	
MENU 7	35.00	MENU 8	46.00
Suppe Menusalat Kalbsbraten mit Senfrahmsauce Butternudeln 3 Saisongemüse		Suppe Menusalat Cordon-bleu vom Kalb Kroketten 3 Saisongemüse	
MENU 9	29.00	MENU 10	28.00
Suppe Menusalat Hackbraten mit Bratenjus Kartoffelstock 3 Saisongemüse		Suppe Menusalat 1 Appenzeller Siedwurst Chähörnli Apfelmus - Ohne Siedwurst	24.00

Bei diesen Tellergerichten ist kein Nachservice inbegriffen.

Auf Wunsch Nachservice: eine Beilage plus CHF 4.00 pro Person
eine Beilage und Gemüse plus CHF 8.00 pro Person

MENUVORSCHLÄGE

Stellen Sie Ihr Menu selbst zusammen.

Bei allen Menus sind im Preis inbegriffen:

- ~ 2 Beilagen nach Ihrer Wahl
- ~ Nachservice
- ~ 6 verschiedene Saisongemüse

SUPPEN

Rindskraftbrühe mit Flädli oder Gemüsestreifen	8.00
Saisonale Crèmesuppe	7.50
Griesssuppe	7.50
Weissweincrèmesuppe	7.50

KALTE VORSPEISEN

Grüner Blattsalat	8.50
Menusalat	7.00
Gemischter Salat	10.50
Appenzeller Mostbröckli Carpaccio mit Salatbouquet	14.50
Melonen mit Rohschinken	14.50
Rindstatar mit Butter und Toast	19.00

WARME VORSPEISEN

Gefülltes Blätterteigkissen mit Gemüse	15.00
Gerollte Seezunge pochiert mit Weissweinsauce, Pilaw- Reis und Blattspinat	19.50
Gebratener Zander mit Zitronenjus, Safranrisotto und Broccoli	17.00

HAUPTSPEISEN

SCHWEIN

Filet mit Rotweinsauce	35.00
Cordon-bleu	37.00
Ragout mit Schmorsauce	32.00
Geschnetzeltes mit Rahmsauce	32.00
Schnitzel paniert	31.00
Schnitzel nature mit Kräuterbutter	31.00
Rahmschnitzel	31.00

FISCH

Zanderfilet gebraten mit Tartarsauce	33.00
Zander Fischknusperli mit Tartarsauce	33.00

TRUTEN

Geschnetzeltes mit Rahmsauce	33.00
Schnitzel nature mit Kräuterquark	32.00

RIND

Gulasch	33.00
Gespickter Braten	33.00
Fleischvogel	32.00

KALB

Cordon-bleu	47.00
Schnitzel mit Pilzrahmsauce	35.00
Braten mit Rahmsauce	34.00
Weisses Ragout	32.00
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce	29.00

POULET

Geschnetzeltes mit Rahmsauce	33.00
Brust nature mit Kräuterbutter	32.00

VEGETARISCH

Gemüseteller	26.00
--------------	-------

Chäshörnli mit Apfelmus	24.00
-------------------------	-------

Saisonale Gerichte von der Speisekarte

BEILAGEN

Pommes frites
 Nudeln
 Eierspätzli
 Rösti
 Pilaw Reis
 Kroketten
 Kartoffelstock
 Kartoffelgratin
 verschiedene Gemüsesalate

DESSERT

Diverse Coupes gemäss Glace-Karte

Sorbetteller mit Früchten garniert	13.00
Frischer Fruchtsalat mit 1 Kugel Glace und Rahm	11.00
Apfelküchlein mit Vanillesauce	11.00
Caramelköppli	8.50
Panna Cotta mit Beeren	9.50
Schokoladenmousse	9.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit 1 Kugel Glace und Rahm	11.00
Diverse Glaceschnitten mit Rahm (2 Tranchen)	7.00
Dessertteller mit 4 verschiedenen Komponenten	13.00

Diese Vorschläge sollen Ihnen ein paar Ideen geben.
Gerne berücksichtigen wir Ihre persönlichen Wünsche.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an uns.

Wir danken Ihnen für Ihre geschätzte Anfrage und freuen uns auf Ihren Besuch.

Gasthaus Bad Gonten