

MENUVORSCHLÄGE

MENU 1 29.00 MENU 2 29.00 Suppe Suppe Menusalat Menusalat 2 Schweinscarréschnitzel paniert 2 Schweinscarréschnitzel mit Rahmsauce Pommes frites Butternudeln 3 Saisongemüse 3 Saisongemüse MENU₃ MENU 4 30.00 35.00 Suppe Suppe Menusalat Menusalat Schweinsgeschnetzeltes mit Rahmsauce Cordon-bleu vom Schwein Rösti Kroketten 3 Saisongemüse 3 Saisongemüse **MENU 5 MENU 6** 31.00 31.00 Suppe Suppe Menusalat Menusalat Gespickter Rindsbraten mit Bratenjus Rindsgulasch Kartoffelstock Eierspätzli 3 Saisongemüse 3 Saisongemüse MENU 7 MENU 8 32.00 43.00 Suppe Suppe Menusalat Menusalat Cordon-bleu vom Kalb Kalbsbraten mit Senfrahmsauce Butternudeln Kroketten 3 Saisongemüse 3 Saisongemüse MENU 9 **MENU 10** 29.00 28.00 Suppe Suppe Menusalat Menusalat 1 Appenzeller Siedwurst Hackbraten mit Bratenjus Kartoffelstock Chäshörnli 3 Saisongemüse **Apfelmus**

Bei diesen Tellergerichten ist kein Nachservice inbegriffen.

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

Ohne Siedwurst

24.00



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	6.50
Saisonale Crèmesuppe	6.50
Griesssupppe	6.50
Weissweincrèmesuppe	6.50

KALTE VORSPEISEN

Grüner Blattsalat	7.00
Menusalat	6.00
Gemischter Salat	8.50
Appenzeller Mostbröckli Carpaccio mit Salatbouquet	12.00
Melonen mit Rohschinken	12.00
Geräucherte Forellenfilet mit Meerrettichschaum	15.00

WARME VORSPEISEN

Gefülltes Blätterteigkissen mit Gemüse	13.00
Toast mit verschiedenen Pilzen	12.00
Gerollte Seezunge pochiert mit Weissweinsauce, Pilaw- Reis und Blattspinat	18.00
Gebratener Zander mit Zitronenjus, Safranrisotto und Broccoli	15.00



HAUPTSPEISEN

SCHWEIN		RIND	
Filet mit Rotweinsauce	33.00	Gulasch	31.00
Cordon-bleu	35.00	Gespickter Braten	31.00
Ragout mit Schmorsauce	30.00	Fleischvogel	30.00
Geschnetzeltes mit Rahmsauce	30.00		
Schnitzel paniert	29.00	KALB	
Schnitzel nature mit Kräuterbutter	29.00	Cordon-bleu	45.00
Rahmschnitzel	29.00	Schnitzel mit Pilzrahmsauce	33.00
		(max. 10 Personen)	
FISCH		Braten mit Rahmsauce	32.00
Zanderfilet gebraten mit Tartarsauce	31.00	Weisses Ragout	30.00
Zander Fischknusperli mit Tartarsauce	31.00	Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce	27.00
TRUTEN		POULET	
Geschnetzeltes mit Rahmsauce	31.00	Geschnetzeltes mit Rahmsauce	31.00
Schnitzel nature mit Kräuterquark	30.00	Brust nature mit Kräuterbutter	30.00

VEGETARISCH

Gemüseteller	24.00
Chäshörnli mit Apfelmus	22.00
Saisonale Gerichte von der Speisekarte	

BEILAGEN

Pommes frites

Nudeln

Eierspätzli

Rösti

Pilaw Reis

Kroketten

Kartoffelstock

Kartoffelgratin

verschiedene Gemüsesalaten



DESSERT

Diverse Coupes gemäss Glace-Karte	
Sorbetteller mit Früchten garniert	12.00
Frischer Fruchtsalat mit 1 Kugel Glace und Rahm	10.00
Apfelküchlein mit Vanillesauce	10.00
Caramelköpfli	7.50
Panna Cotta mit Beeren	8.50
Schokoladenmousse	8.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit 1 Kugel Glace und Rahm	10.00
Diverse Glaceschnitten mit Rahm (2 Tranchen)	7.00
Dessertteller mit 4 verschiedenen Komponenten	12.00

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