

MENUVORSCHLÄGE

<p>MENU 1 26.00</p> <p>Suppe Menusalat 1 Schweinscarréschnitzel paniert Pommes frites 3 Saisongemüse</p> <hr/>	<p>MENU 2 26.00</p> <p>Suppe Menusalat 1 Schweinscarréschnitzel mit Rahmsauce Butternudeln 3 Saisongemüse</p> <hr/>
<p>MENU 3 27.00</p> <p>Suppe Menusalat Schweinsgeschnetzelttes mit Rahmsauce Rösti 3 Saisongemüse</p> <hr/>	<p>MENU 4 32.00</p> <p>Suppe Menusalat Cordon-bleu vom Schwein Kroketten 3 Saisongemüse</p> <hr/>
<p>MENU 5 28.00</p> <p>Suppe Menusalat Gespickter Rindsbraten mit Bratenjus Kartoffelstock 3 Saisongemüse</p> <hr/>	<p>MENU 6 28.00</p> <p>Suppe Menusalat Rindsgulasch Eierspätzli 3 Saisongemüse</p> <hr/>
<p>MENU 7 29.00</p> <p>Suppe Menusalat Kalbsbraten mit Senfrahmsauce Butternudeln 3 Saisongemüse</p> <hr/>	<p>MENU 8 42.00</p> <p>Suppe Menusalat Cordon-bleu vom Kalb Kroketten 3 Saisongemüse</p> <hr/>
<p>MENU 9 29.00</p> <p>Suppe Menusalat Pouletbrust mit Currysauce Basmati- Reis 3 Saisongemüse</p> <hr/>	<p>MENU 10 25.00</p> <p>Suppe Menusalat 1 Appenzeller Siedwurst Chähörnli Apfelmus</p> <hr/>

Bei diesen Tellergerichten ist kein Nachservice inbegriffen.

Auf Wunsch Nachservice: eine Beilage + CHF 5.00 pro Person
 eine Beilage und Gemüse + CHF 9.00 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	6.50
Saisonale Crèmesuppe	6.50
Griesssuppe	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

Filet mit Rotweinsauce	31.00
Cordon-bleu	33.00
Ragout mit Schmorsauce	28.00
Geschnetzeltes mit Rahmsauce	28.00
Schnitzel paniert	27.00
Schnitzel nature mit Kräuterbutter	27.00
Rahmschnitzel	27.00

FISCH

Zanderfilet gebraten mit Tartarsauce	29.00
Zander Fischknusperli mit Tartarsauce	29.00

TRUTEN

Geschnetzeltes mit Rahmsauce	29.00
Schnitzel nature mit Kräuterquark	28.00

RIND

Gulasch	29.00
Gespickter Braten	29.00
Fleischvogel	28.00

KALB

Cordon-bleu	43.00
Schnitzel mit Pilzrahmsauce (max. 10 Personen)	31.00
Braten mit Rahmsauce	30.00
Weisses Ragout	28.00
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce	25.00

POULET

Geschnetzeltes mit Rahmsauce	29.00
Brust nature mit Kräuterbutter	28.00

VEGETARISCH

Gemüseteller	22.00
Käseomelette	16.00
Chähörnli mit Apfelmus	20.00

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
Caramelköppli	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