

MENUVORSCHLÄGE

<p>MENU 1 29.00</p> <p>Suppe Menusalat 2 Schweinscarréschnitzel paniert Pommes frites 3 Saisongemüse</p> <hr/>	<p>MENU 2 29.00</p> <p>Suppe Menusalat 2 Schweinscarréschnitzel mit Rahmsauce Butternudeln 3 Saisongemüse</p> <hr/>
<p>MENU 3 30.00</p> <p>Suppe Menusalat Schweinsgeschnetzeltes mit Rahmsauce Rösti 3 Saisongemüse</p> <hr/>	<p>MENU 4 35.00</p> <p>Suppe Menusalat Cordon-bleu vom Schwein Kroketten 3 Saisongemüse</p> <hr/>
<p>MENU 5 31.00</p> <p>Suppe Menusalat Gespickter Rindsbraten mit Bratenjus Kartoffelstock 3 Saisongemüse</p> <hr/>	<p>MENU 6 31.00</p> <p>Suppe Menusalat Rindsgulasch Eierspätzli 3 Saisongemüse</p> <hr/>
<p>MENU 7 32.00</p> <p>Suppe Menusalat Kalbsbraten mit Senfrahmsauce Butternudeln 3 Saisongemüse</p> <hr/>	<p>MENU 8 43.00</p> <p>Suppe Menusalat Cordon-bleu vom Kalb Kroketten 3 Saisongemüse</p> <hr/>
<p>MENU 9 29.00</p> <p>Suppe Menusalat Hackbraten mit Bratenjus Kartoffelstock 3 Saisongemüse</p> <hr/>	<p>MENU 10 28.00</p> <p>Suppe Menusalat 1 Appenzeller Siedwurst Chähörnli Apfelmus - Ohne Siedwurst 24.00</p> <hr/>

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

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	33.00
Cordon-bleu	35.00
Ragout mit Schmorsauce	30.00
Geschnetzeltes mit Rahmsauce	30.00
Schnitzel paniert	29.00
Schnitzel nature mit Kräuterbutter	29.00
Rahmschnitzel	29.00

FISCH

Zanderfilet gebraten mit Tartarsauce	31.00
Zander Fischknusperli mit Tartarsauce	31.00

TRUTEN

Geschnetzeltes mit Rahmsauce	31.00
Schnitzel nature mit Kräuterquark	30.00

RIND

Gulasch	31.00
Gespickter Braten	31.00
Fleischvogel	30.00

KALB

Cordon-bleu	45.00
Schnitzel mit Pilzrahmsauce (max. 10 Personen)	33.00
Braten mit Rahmsauce	32.00
Weisses Ragout	30.00
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce	27.00

POULET

Geschnetzeltes mit Rahmsauce	31.00
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
Caramelköpflì	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