

Liebe Gäste

Schön, dass Sie uns besuchen. Unser traditionelles Appenzellerhaus wurde 1872 erbaut. Seither ging der Betrieb in der Familie weiter. 1991 wurde aus dem Rössli, dank der Zuleitung des Mineralwassers aus der benachbarten Quelle, das Bad Gonten. Nun wird das Hotel und Gasthaus Bad Gonten mit Patrik Fritsche und Andrea Steingruber zusammen mit Irene Fritsche- Frehner geführt.

Aus unserer Küche bewirten wir Sie mit einer feinen, gepflegten Auswahl. Die Speisen werden frisch zubereitet und auf die Wünsche, z.B. Diäten, unserer Gäste abgestimmt.

Sie geniessen unsere Küchenkreationen im kleinen Speisesaal, in der heimeligen Appenzeller Gaststube oder im gemütlichen Garten.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und «en Guete».

Irene, Patrik und Andrea

SUPPEN

Tagessuppe ☆	6.50
Rindskraftbrühe mit Ei ☆	6.50
Spargelcremesuppe mit Rohschinkenchips ☆	7.00

SALATE UND KALTE SPEISEN

Grüner Salat ☆	7.00
Gemischter Salat ☆	8.50
Mostbröckli- Carpaccio mit Sauce Tartare ☆	12.00
Grüner Salat	18.00
Gemischter Salat	20.50
Käsesalat einfach ☆	14.00
Käsesalat garniert ☆	19.00
Servelatsalat einfach ☆	13.00
Servelatsalat garniert ☆	18.00
Wurst- Käsesalat einfach ☆	13.50
Wurst- Käsesalat garniert ☆	18.50

unsere hausgemachten Salatsaucen:
Französisch- oder Italienischdressing

Appenzeller- Teller Appenzellerkäse, Buureschinken, Mostbröckli, Buurespeck ☆	22.00
Eingeklemmte (Schinken/ Fleischkäse/ Käse) ☆	6.00

☆Diese Gerichte servieren wir Ihnen den ganzen Tag.

Herkunft vom Fleisch: Schweiz. Alle Preise in CHF inkl. MwSt. 7.7%

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

HAUPTSPEISEN

FRÜHLINGSHIT

Kalbssteak mit Pilzrahmsauce hausgemachte Bärlauchspätzli und Gemüsegarnitur	43.00
--	-------

RIND

Medaillon von der Rindshuft mit Kräuterbutter und Gemüsegarnitur	30.00
---	-------

KALB

Schnitzel «Café de Paris» mit Gemüsegarnitur	30.00
Geschnetzeltes mit Rahmsauce und Gemüsegarnitur	28.00

SCHWEIN

Schnitzel paniert mit Gemüsegarnitur	22.00
Schnitzel mit Rahmsauce und Gemüsegarnitur	22.00
Steak mit Senfrahmsauce und Gemüsegarnitur	27.00
Cordon-bleu mit Gemüsegarnitur	28.00

APPENZELLER SPEZIALITÄTEN

Siedwurst ☆	1 Stück	8.00
Siedwurst ☆	1 Paar	12.00
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce ☆		12.00
Fleischkäse gebraten mit Bratenjus ☆		12.00
Schinken mit 2 Spiegeleiern ☆		12.00

BEILAGEN

Pommes frites, Kroketten, Teigwaren, hausgemachte Bärlauchspätzli, Rösti	5.00
	6.00

☆Diese Gerichte servieren wir Ihnen den ganzen Tag.

Herkunft vom Fleisch: Schweiz. Alle Preise in CHF inkl. MwSt. 7.7%

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



HAUPTSPEISEN

Fitnesssteller mit Kräuterquark und Gemüsegarnitur

Pouletbrüstli	23.00
Gontner Truten	23.00
Schweinsschnitzel nature oder paniert	22.00
Zander Fischknusperli	24.00

Barfussteller mit Sauce Tartare und gemischten Salaten

Pouletbrüstli ☆	23.00
Gontner Truten ☆	23.00
Schweinsschnitzel nature oder paniert ☆	22.00
Zander Fischknusperli	24.00

VEGETARISCHE SPEISEN

Gnocchi- Pfanne mit Spargeln und Gemüse

22.00

Kohlrabi -Kräutertätschli mit Gemüse und Sauerrahmdip

22.00

Käseomelette ☆

14.00

Gemüseteller

20.00

KINDERGERICHTE

1 Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites

13.00

1 Schweinsschnitzel mit Rahmsauce und Teigwaren

13.00

Chicken Nuggets mit Pommes frites

13.50

Zander Fischknusperli mit Pommes frites

13.50

☆Diese Gerichte servieren wir Ihnen den ganzen Tag.

Herkunft vom Fleisch: Schweiz. Alle Preise in CHF inkl. MwSt. 7.7%

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



UNSERE LIEFERANTEN

KALB / SCHWEIN / RIND

Wir beziehen unser Fleisch ausschliesslich von hiesigen Metzgern. Diese garantieren uns allerbeste Qualität von der Region Appenzell, kennen die Produzenten und können sich auf eine artgerechte Haltung verlassen.

POULET / TRUTEN

Wir verarbeiten ausschliesslich Schweizer Pouletfleisch.
Unser Trutenfleisch stammt aus Gonten. Entweder von der Familie Fuchs (Schübi) oder der Familie Koch (Schletten).

FISCH

Unser Fisch kommt aus tierfreundlichen, kontrollierten Aquazuchten und wird nicht mit wachstumsfördernden Mittel aufgezogen.

EIER

Unsere Eier werden von glücklichen Hühnern gelegt. Bei der Familie Mock im Gontenbad dürfen sie im Sommer nach draussen und im Winter findet man sie im Wintergarten.

BROT

Das ofenfrische Brot wird von unseren Dorfbäckern Motzer oder Böhli geliefert.

MILCH

Die Familie Wetter, unsere Nachbarn führen einen BIO Bauernbetrieb und bringen täglich frische BIO Milch.

**Nachhaltigkeit steht bei uns, wenn immer möglich, an oberster Stelle.
Die Natur ist unser Vorbild.**



GASTHAUS BAD GONTEN

À LA CARTE

Unsere Küche ist bis ca. 20:00 Uhr geöffnet.

ÖFFNUNGSZEITEN

Das Restaurant ist Mittwoch und Donnerstag geschlossen.

Auf Anfrage öffnen wir für Gruppen. Gerne geben wir Ihnen unsere Menüvorschläge.

UNSER HOTELBETRIEB

- 13 grosszügige Zimmer
- Sprudelbad mit Mineralwasser, 34°
- Eukalyptus-Dampfbad
- Fusswärmebecken
- Solarium
- Therapien
- Massagen
- Diäten

Gerne geben wir Ihnen weitere Auskünfte und zeigen Ihnen unser Haus.

