

## **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

---

<b>Tagessuppe</b> ☆	6.50
<b>Rindskraftbrühe</b> mit Ei ☆	6.50
<b>Kürbiscremesuppe</b> mit Kernen und Öl ☆	7.00

## SALATE UND KALTE SPEISEN

---

<b>Grüner Salat</b> ☆	7.00
<b>Gemischter Salat</b> ☆	8.50
<b>Mostbröckli- Carpaccio</b> mit Sauce Tartare und Salatbouquet ☆	12.00
<b>Käsesalat einfach</b> ☆	14.00
<b>Käsesalat garniert</b> ☆	19.00
<b>Servelatsalat einfach</b> ☆	13.00
<b>Servelatsalat garniert</b> ☆	18.00
<b>Wurst- Käsesalat einfach</b> ☆	13.50
<b>Wurst- Käsesalat garniert</b> ☆	18.50

### unsere hausgemachten Salatsaucen:

Französisch- oder Italienischdressing

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

---

### WILD, AUS HIESIGER JAGD

---

#### Rehschnitzel mit Wildrahmsauce

Hausgemachte Spätzli, Preiselbeer- Apfel und Herbstgemüse 38.00

---

#### Hirschpfeffer

Hausgemachte Spätzli, Preiselbeer- Apfel und Herbstgemüse 36.00

---

### RIND

---

**Medaillon von der Rindshuft** mit Kräuterbutter und Gemüse garnitur 30.00

---

### KALB

---

**Schnitzel** «Café de Paris» mit Gemüse garnitur 30.00

---

**Geschnetzeltes** mit Rahmsauce und Gemüse garnitur 28.00

---

### SCHWEIN

---

**Schnitzel** paniert mit Gemüse garnitur 22.00

---

**Schnitzel** mit Rahmsauce und Gemüse garnitur 22.00

---

**Steak** mit Senfrahmsauce und Gemüse garnitur 27.00

---

**Cordon-bleu** mit Gemüse garnitur 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, 5.00

hausgemachte Spätzli, Rösti 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

---

### **Fitnessteller** mit Kräuterquark und Gemüse garnitur

Pouletbrüstli	23.00
Gontner Truten	23.00
Schweinsschnitzel nature oder paniert	22.00
Zander Fischknusperli im Appenzeller Bierteig	24.00
Hausgemachte Zwiebel- Lauchwähe mit Käse	23.00

---

### **Barfussteller** mit Sauce Tartare und gemischten Salaten

Pouletbrüstli ☆	23.00
Gontner Truten ☆	23.00
Schweinsschnitzel nature ☆ oder paniert	22.00
Zander Fischknusperli im Appenzeller Bierteig	24.00
Hausgemachte Zwiebel- Lauchwähe mit Käse	23.00

---

## VEGETARISCHE SPEISEN

---

### **Herbstlicher Wildteller**

hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Pilzrahmsauce	25.00
--	-------

---

<b>Gemüse- Süsskartoffel- Strudel</b> auf Rotkraut	22.00
--	-------

---

<b>Käseomelette</b> ☆	14.00
-----------------------	-------

---

<b>Gemüseteller</b>	20.00
---------------------	-------

---

## KINDERGERICHTE

---

<b>1 Schweinsschnitzel</b> paniert mit Pommes frites	13.00
--	-------

---

<b>1 Schweinsschnitzel</b> mit Rahmsauce und Teigwaren	13.00
--	-------

---

<b>Chicken Nuggets</b> mit Pommes frites	13.50
--	-------

---

<b>Zander Fischknusperli</b> 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.

