

Liebe Golferinnen und Golfer, Liebe Gäste

Herzlich Willkommen im Golfrestaurant in Gonten. Wir freuen uns, diesen besonderen Ort mit Genuss, Qualität und Herzlichkeit zu prägen.

Unsere Küche verbindet regionale Produkte mit italienischer Leidenschaft – hausgemachte Pasta, ehrliche Zutaten und Gerichte, die mit Handwerk und Herz entstehen. Dabei ist uns eines besonders wichtig: Bei uns sind alle willkommen.

Egal, ob Sie nach einer erfolgreichen Golfrunde einkehren, als Spaziergänger die herrliche Appenzeller Natur auskosten oder einfach für ein feines Essen vorbeikommen – wir laden Sie ein, die herzliche Atmosphäre und die schöne Aussicht in vollen Zügen zu geniessen.

Nach der Runde oder während der Auszeit soll es bei uns so sein wie auf dem Platz: entspannt, herzlich und mit Freude am Moment. Schön, dass Sie da sind!

Ihr Team vom Golfrestaurant Gonten



Carlo Bet
Co-Leitung Küche

Bettina Arnold
Gastgeberin

Lorenzo Casule
Co-Leitung Küche

„Im Golf wie im Leben zählt nicht Perfektion, sondern Leidenschaft.“

Zum Apéro oder Zwischendurch

	Appenzeller Vesper Plättli mit Mostbröckli, Alpsteinbröckli, Speck Pantli und Käse	25
	Antipasti Variation Grillierte Auberginen, gelbe und rote Peperoni, Zuchetti Champignon, eingelegte Oliven und Brot	25
	Sauerteig Bagel - kalt oder warm	
	- mit Schinken & Käse	11
	- mit Schinken	9
	- mit Käse	9
	- mit Mozzarella, Tomaten und Rucola	9
	- zum Mitnehmen	-2
	Portion Pommes Frites	9

Vorspeisen

	Salatbuffet (bei schönem Wetter), ansonsten wird der Salat serviert	12
	Hausgeräucherter Hof Weissbad-Lachs mit Meerrettichschaum, Zwiebeln, Kapern und Toastbrot	15
	Rindstatar mit Wachtelei und gepickeltem Gemüse mit Toastbrot und Butter	als Vorspeise 24 als Hauptgang 32

Suppen

	Tagessuppe	als Vorspeise 9 als Hauptgang 13
	Appenzeller Gerstensuppe	als Vorspeise 11 als Hauptgang 15

Hauptgänge

Fitnesssteller mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten oder saisonalem Gemüse	
 - mit Bruschetta al Pomodoro	22
 - mit Pouletbrustschnitzel und Kräuterbutter	29
 - mit Egliknusperli und Tartarsauce	29
- mit Rindsfilet und Kräuterbutter	38
 Golfer Rindsfilet	49
mit Knoblauch und Rosmarin gebraten	
mit Portwein Jus, saisonalem Gemüse und hausgemachten Nudeln	
 Schweinsschnitzel Wiener Art	34
mit saisonalem Gemüse und Pommes Frites	
 Appenzeller Siedwurst mit Chääshörnli und Apfelmus	25
 Reisnudeln mit gebratenem Gemüse an thailändischer Currysauce	26
 Pochiertes Saiblingsfilet Puttanesca	34
mit Cherrytomaten, Kapern, Oliven und Salzkartoffeln	

Hausgemachte Pasta

Tagespasta	
 - mit Tomatensauce	19
 - mit aglio e olio	21
- mit Carbonara	24

Klassiker

  Flammkuchen	
- mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm	18
- mit Birne, Jersey Blue-Käse, Datteln, Baumnüssen und Sauerrahm	20
  Club Sandwich Hof Weissbad	26
Pouletbrust, Raclettekäse, Salat, weisse Barbecue-Sauce und Pommes Frites	
 Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus	24
 Fleischkäse mit Spiegelei und Pommes Frites	22
   Wurst-Käse Salat	
- einfach	18
- garniert	22

Dessert

 Gebrannte Crème mit Biberfladenwürfelchen	12
 Laurmer Früchtekuchen mit Joghurtglace	16
Affogato al caffè	7

Coupes



Romanoff

Vanilleglace, frische Erdbeeren, Rahm
12



Bananensplit

Frische Banane-, Vanille- und Schokoladenglace, Schokoladensauce, Rahm
14



Stracciatella

Löffelbiskuit, getränkt mit Kaffee und Amaretto, Stracciatellaglace, Rahm
12



Danemark

Vanilleglace, Rahm und Schokoladensauce
12



Mini Dessert Alpstee

1 Kugel Walnussglace, Löffelbiskuit, Rahmlikör, Rahm
8



Mini Dessert Sommer

1 Kugel Vanilleglace, Erdbeeren und Meringue
8



Mini Dessert Grand Marnier Orangen

1 Kugel Vanilleglace Orangen mit Grand Marnier
8



Golfrestaurant Gonten

by Hof Weissbad



Vanille



Café



Schokolade



Karamell



Stracciatella



Walnuss



Erdbeer



Joghurt



Mango / Passion



Himbeer

1 Kugel	4
2 Kugeln	7
3 Kugeln	10
mit Rahm	+2



Hof Weissbad Gerichte.



Am Nachmittag zwischen 14.00 und 18.00 Uhr servieren wir ausschliesslich diese Gerichte.
Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen MwSt.
Für Informationen zu Allergenen und Deklarationen, wenden Sie sich gerne an unser Team.