



Golfrestaurant Gonten  
by Hof Weissbad

---

# Turnier- und Gruppenangebote





# Golfrestaurant Gonten

by Hof Weissbad

---

## Zwischenverpflegung

Für die Verpflegung während Ihres Turniers bieten wir Ihnen folgende Varianten an.  
Gerne kreieren wir auf Wunsch auch individuelle Angebote nach Ihren Vorstellungen.

---

### «Klassisch»

Pro Person CHF 12

- Frisch belegte Stangenbrote (Schinken, Käse, Salami)
- Saisonaler Früchtekorb
- Hausgemachter Eistee und warme Gemüsebouillon
- Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure

---

### «Rustikal»

Pro Person CHF 12

- Aufschnitt- und Käseplatte mit Brot
- Saisonaler Früchtekorb
- Hausgemachter Eistee und warme Gemüsebouillon
- Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure

---

### «Urchig»

Pro Person CHF 14

- Schinkengipfeli und Chäschüechli
- Saisonaler Früchtekorb
- Hausgemachter Eistee und warme Gemüsebouillon
- Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure

---

### «Schweizerisch»

Pro Person CHF 15

- Wurst- und Käsesalat zur individuellen Zusammenstellung
- Saisonaler Früchtekorb
- Hausgemachter Eistee und warme Gemüsebouillon
- Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure

---

### «Traditionell»

Pro Person CHF 15

- Siedwürste oder heisser Fleischkäse mit Brot
- Saisonaler Früchtekorb
- Hausgemachter Eistee und warme Gemüsebouillon
- Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure

### Ergänzen Sie Ihre Zwischenverpflegung nach Wunsch

- |                                   |        |            |
|-----------------------------------|--------|------------|
| - Süsses (Kuchen oder Süssgebäck) | CHF 4  | Pro Person |
| - Birchermüesli                   | CHF 4  | Pro Person |
| - Prosecco und Appenzeller Bier   | CHF 5  | Pro Person |
| - Champagner und Appenzeller Bier | CHF 12 | Pro Person |



# Golfrestaurant Gonten

by Hof Weissbad

---

## Apéro

### Apéro 1

CHF 3 / Stück

---

- Nüsse
- Chips
- Grissini

### Apéro 2

CHF 5 / Stück

---

- marinierte Oliven
- Sbrinz
- Salami
- Gemüsesticks und Dip
- Saisonale Suppe in der Tasse serviert
- Saisonale Kaltschale im Gläschen serviert
- Tomaten-Mozzarella Spiess
- Gemüsetatar
- Bruschetta mit Frischkäse

### Apéro 3

CHF 8 / Stück

---

- Melone mit Appenzeller Rohschinken
- Grissini mit Appenzeller Trockenfleisch
- Rindstartar
- Gemüsequiche
- Schinkengipfeli
- Käseküchlein
- Hackbällchen mit weisser BBQ Sauce
- Lachstatar
- Vitello Tonnato

### Apéro 4 (wird pro Flight serviert)

CHF 14 / Flight

---

- Flammkuchen klassisch oder mit Gemüse



# Golfrestaurant Gonten

by Hof Weissbad

---

Apéro 5 (wird pro Flight serviert)

CHF 15 / Pro Person

- 
- Käse
  - Salami
  - Schinken
  - Trockenfleisch
  - Essiggemüse (Silberzwiebeln, Gurken, Minimaïs)
  - Gemüsesticks mit Dip
  - 2 Sorten Brot
  - Butter

Apéro Riche

CHF 28 / Pro Person

- 
- würzige Nussmischung
  - marinierte Oliven
  - Antipasti-Spiess
  - Saisonal gefülltes Blätterteiggebäck
  - Suppe in der Tasse serviert
  - Kleine Tagespasta / -risotto mit Kalbfleischstreifen oder Pilzen
  - Süsses (Kuchen oder Süssgebäck)



# Golfrestaurant Gonten

by Hof Weissbad

---

## Abendessen

Vorspeisen CHF 10

---

- Kleiner grüner oder gemischter Salat mit unserem Hausdressing
- Tomaten-Mozzarellasalat mit frischem Basilikum
- Couscous Salat mit Feta und grilliertem, mediterranem Gemüse

Vorspeisen CHF 12

---

- Verschiedene Blattsalate mit gebratenen Pilzen, Speck und Croutons
- Antipasti Variation mit grilliertem Gemüse, Oliven und Brot
- Geräuchertes Forellenfilet mit Sauerrahm, Gurken, Dill und kleinem Salatbouquet

Vorspeisen CHF 15

---

- Hausgeräucherter Hof Weissbad Lachs mit Meerrettichschaum, Zwiebeln, Kapern und Brot
- Rindstatar (50g) mit kleinem Salat und Brot
- Vitello Tonnato

Suppe/ Kaltschale CHF 10

---

- Gazpacho
- Saisonale Gemüse Cremesuppe
- Rindskraftbrühe mit kleiner Pastaeinlage und Kräutern

Hauptspeisen CHF 25

---

- Appenzeller Siedwurst mit Chääshörnli und Apfelmus
- Roastbeef Teller mit Blattsalat, Tartarsauce und Pommes Frites (in Schüsseln zum selber schöpfen)
- Prosecco Risotto mit verschiedenen Pilzen

Hauptspeisen CHF 34

---

- Poulet-Saltimbocca mit Gemüse und Prosecco Risotto
- Brasato mit Barolo Sauce mit Gemüse und Bramata-Polenta
- Pochiertes Saiblings Filet Puttanesca mit Cherrytomaten, Kapern, Oliven und Salzkartoffeln



# Golfrestaurant Gonten

by Hof Weissbad

---

Hauptspeisen CHF 45

---

- Roastbeef mit Béarnaise -Sauce, Gemüse und Kartoffelgratin
- Golfer Schweinsfilet im Parmaschinken-Mantel mit Kalbsbrät, Cognacrahmsauce, Gemüse und Spätzli
- Rinds-Entrecôte mit Café de Paris, Gemüse und Pommes Frites (in Schüsseln zum selber schöpfen)

---

Dessert CHF 9

---

- Früchtekuchen mit einer Kugel Vanille Glace
- Beerenkompott mit einer Kugel Vanille Glace
- Fruchtsalat mit einer Kugel Vanille Glace

---

Dessert CHF 12

---

- Gebrannte Crème mit Biberfladenwürfelchen
- Schokoladenmousse mit Früchtekompott
- Panna Cotta mit saisonalen Früchten