

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».

Patrik, Andrea und Irene

SUPPEN

Tagessuppe	6.50
Rindskraftbrühe mit Ei	6.50
Kürbiscremesuppe mit Kernen und Öl	8.00

SALATE UND KALTE SPEISEN

Grüner Salat	7.00
Gemischter Salat	8.50
Mostbröckli- Carpaccio mit Sauce Tartare und Salatbouquet ☆	12.00

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

HAUPTSPEISEN

WILD, AUS HIESIGER JAGD

Rehschnitzel mit Wildrahmsauce

Hausgemachte Spätzli, Preiselbeer- Apfel und Herbstgemüse 39.00

Hirschpfeffer

Hausgemachte Spätzli, Preiselbeer- Apfel und Herbstgemüse 36.00

RIND

Medaillon von der Rindshuft mit Kräuterbutter und Gemüse garnitur 30.00

KALB

Schnitzel vom Eckstück «Café de Paris» mit Gemüse garnitur 30.00

Geschnetzeltes vom Eckstück mit Rahmsauce und Gemüse garnitur 28.00

SCHWEIN

Schnitzel vom Nierstück paniert mit Gemüse garnitur 22.00

Schnitzel vom Nierstück mit Rahmsauce und Gemüse garnitur 22.00

Steak vom Nierstück mit Senfrahmsauce und Gemüse garnitur 27.00

Cordon-bleu gefüllt mit Appenzellerkäse und Schinken 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

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

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

HAUPTSPEISEN

FITNESSTELLER mit Kräuterquark und **Gemüsegarnitur**

Pouletbrüstli	24.00
«Gontner» Trutenschnitzel	24.00
Schweinsschnitzel nature oder paniert	23.00
Zander Fischknusperli im Appenzeller Bierteig	25.00

BARFUSSTELLER mit Sauce Tartare und **gemischten Salaten**

Pouletbrüstli	24.00
«Gontner» Trutenschnitzel	24.00
Schweinsschnitzel nature oder paniert	23.00
Zander Fischknusperli im Appenzeller Bierteig	25.00

VEGETARISCHE SPEISEN

Herbstlicher Wildteller

Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Pilzrahmsauce	26.00
--	-------

Gemüse- Kartoffel- Kuchlein auf Rotkraut	23.00
---	-------

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
--	-------



UNSERE LIEFERANTEN

KALB / SCHWEIN / RIND

Wir beziehen unser Schweizer 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. Fischknusperli: FA004/ FA005 EU

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 Schweizer 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.

