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. Im Jahr 2026 wurde nach fast einem einjährigen Neu-/Umbau das Stammhaus von 1872 abgerissen und ersetzt. Der Mittelbau von 1991 wurde komplett saniert. Nun wird das Hotel und Gasthaus Bad Gonten mit Patrik und Andrea Fritsche zusammen mit Irene Fritsche- Frehner geführt.

Aus unserer Küche bewirten wir Sie mit einer feinen, gepflegten Auswahl. Unsere Leidenschaft für Qualität spiegelt sich in jeder Speise wider. Geniessen Sie saisonale Köstlichkeiten, zubereitet mit viel Liebe und Sorgfalt, um den Geschmack unserer Heimat in jedem Bissen zu spüren. Unser Gasthaus und Hotel ist nicht nur ein Ort der Kulinarik, sondern auch der Gemütlichkeit. Wir möchten, dass Sie sich bei uns wie zu Hause fühlen. Unsere heimelige Atmosphäre lädt zum Verweilen ein, sei es in unserer Gaststube im charakteristisch appenzellischen Stil oder auf der gemütlichen Terrasse.

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

Patrik, Andrea und Irene

SUPPEN

Tagessuppe	7.00
Rindskraftbrühe mit Flädli	8.50
Kürbiscremesuppe mit Kernen und Öl	9.50

SALATE UND KALTE SPEISEN

Grüner Salat	8.00
Gemischter Salat	9.50
Hirsch - Mostbröckli - Carpaccio mit Sauce Tartare und Salatbouquet	15.50

Käsesalat einfach	15.00
Käsesalat garniert	20.00
Servelatsalat einfach	14.00
Servelatsalat garniert	19.00
Wurst- Käsesalat einfach	14.50
Wurst- Käsesalat garniert	19.50
Salatteller mit Ei	17.00

unsere hausgemachten Salatsaucen:
Französisch- oder Italienischdressing

Appenzeller- Teller Appenzellerkäse, Buureschinken, Mostbröckli, Buurespeck und Fleischkäse	24.00
Eingeklemmtes (Schinken/ Fleischkäse/ Käse)	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

WILD, AUS HIESIGER JAGD

Rehschnitzel mit Wildrahmsauce Hausgemachte Spätzli, Preiselbeer- Apfel und Herbstgemüse		41.00
Hirschpfeffer Hausgemachte Spätzli, Preiselbeer- Apfel und Herbstgemüse		38.00

RIND

Medaillon von der Rindshuft mit Kräuterbutter und Gemüsegarnitur		33.00
«Bad Gonten Burger» mit Rindfleischhamburger hausgemachtes «Burger- Brötli», Guacamole, Cocktailsauce, Gurken, Zwiebel und Tomaten mit Pommes frites		27.00

SCHWEIN

Schnitzel vom Nierstück paniert mit Gemüsegarnitur		24.00
Cordon-bleu gefüllt mit Appenzellerkäse und Schinken mit Gemüsegarnitur		30.00

APPENZELLER SPEZIALITÄTEN

Siedwurst	1 Stück	10.00
Siedwurst	1 Paar	14.00
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce		15.00

BEILAGEN

Pommes Frites, Kroketten, Teigwaren	5.00
hausgemachte Spätzli	6.00

FITNESSTELLER mit Kräuterquark und **Gemüsegarnitur**
BARFUSSTELLER mit Sauce Tartare und **gemischten Salaten**

«Gontner» Trutenschnitzel	25.00
Schweinsschnitzel nature oder paniert	24.00
Zander Fischknusperli im Appenzeller Bierteig	26.00

VEGETARISCH

Herbstlicher Wildteller hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Pilzrahmsauce	28.00
Burger mit Quinoa und roten Linsen im hausgemachten «Burger- Brötli» und Pommes Frites	25.00
Gratinierte Spinat- Lasagne auf Tomatensauce	23.00
Gemüseteller	22.00

Herkunft vom Fleisch: Schweiz. Alle Preise in CHF inkl. MwSt.
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an uns.

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.