

Restaurant Gonzenbergwerk 7320 Sargans 081/710 68 61
info@restaurant-bergwerk-gonzen.ch

Preise sind in CHF inkl. Mwst.

Apero

Chips, Nüssli, Salzgebäck pro Person 2.20

Amuse Bouchè:

Belegte Brötchen mit Lachs, Schinken Salami, pro Brötchen 3.50

Gemüse-Dips mit Kräuterquark, pro Person 3.50

Am Spiessli

Melonenstücke mit Rohschinken. Käsewürfel mit Früchten
Mozzarellakugeln mit Cherrytomaten, pro Spiessli 2.50

Warm Serviert:

Schinkengipfeli, Frühlingsrollen, Dörrpflaumen im Speckmantel
Gebackene Crevetten, Chäschüechli Pizza, pro Stück 3.80

Apero-Buffer

mit 7 assortierten Fingerfoods pro Person 15.50

mit 12 assortierten Fingerfoods pro Person 23.50

Apero riche mit 16 assortierten Fingerfoods 29.50

Vorspeisen

Tagessuppe 6.50

Bouillon mit Flädli 7.50

Bündner Gerstensuppe 8.50

Gemüsecremesuppe 8.50

Blattsalat 7.50

Gemischter Salat 8.50

Melonen mit Rohschinken 12.50

Geräuchtes Forellenfilet mit Meerrettichschaum 16.50

Hauptgang

<i>Bergwerk-Teller (Bündnerfleisch, Aufschnitt, Speck, Käse Garnituren)</i>	<i>18.50</i>
<i>Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat</i>	<i>22.50</i>
<i>Gehacktes (Rindfleisch) mit Hörnli und Apfelmus</i>	<i>22.50</i>
<i>Spätzlipfanne mit Zwiebeln und Apfelmus</i>	<i>21.50</i>
<i>Riz Casimir (Pouletfleisch) mit Früchten garniert</i>	<i>24.50</i>
<i>Pouletpiccata mit Tomatenspaghetti und Broccoli</i>	<i>24.50</i>
<i>Pouletbrüstli vom Grill, Kräuterbutter mit Salat garniert</i>	<i>25.50</i>
<i>Schweinsbraten vom Hals, Kartoffelstock und Gemüse</i>	<i>26.50</i>
<i>Schweinsschnitzel paniert, Pommes-frites und Gemüse</i>	<i>26.50</i>
<i>Schweinsrahmgeschnetzeltes, Butternudeln und Gemüse</i>	<i>27.50</i>
<i>Schweins Cordon-bleu Pommes-frites und Gemüse</i>	<i>28.50</i>
<i>Rindsstroganoff auf einem Nudelnest</i>	<i>29.50</i>

Fisch und Vegetarisch

<i>Fischknusperli im Bierteig, Pommes-frites und Spinat</i>	<i>28.50</i>
<i>Zanderfilet gebraten mit Trockenreis und Spinat</i>	<i>29.50</i>
<i>Grill-Gemüse mit Tofu und Nudeln an einer Currysauce</i>	<i>24.50</i>
<i>Spätzlipfanne mit Gemüse an einer Rahmsauce</i>	<i>24.50</i>
<i>Gemüseteller mit Spiegelei</i>	<i>26.50</i>
<i>Soja-Weizen Cordon-bleu, Rösticroquettes und Gemüse</i>	<i>29.50</i>

Desserts

<i>1 Kugel Vanilleglace mit Schoggisauce und Rahm</i>	<i>6.50</i>
<i>Gebrannte Crème mit Rahm</i>	<i>8.50</i>
<i>Frischer Fruchtsalat mit Rahm</i>	<i>9.50</i>
<i>Schwarzwälder oder Fruchtetorte pro Stück</i>	<i>6.50</i>
<i>Apfelstrudel mit Vanillesauce und Rahm</i>	<i>9.50</i>

Menu 1

Bouillon mit Gemüsestreifen

Hausgemachter Hackbraten

Kartoffelstock, Tagesgemüse

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

39.50

Menu 3

Karottencremesuppe

Grüner Salat

Pouletbrüstchen an einer

Calvadossauce, Trockenreis

Gemüse garnitur

Caramelcreme mit Vanilleglace

40.50

Menu 5

Gemüsecremesuppe

Forellenfilet geräucht

mit Toast und Butter

Schweins-Piccata

Safran- oder Steinpilzrisotto

Broccoli

Caramelköpfler mit Rahm

47.50

Menu 7

Kraftbrühe mit Käsestäbchen

Gemischter Salat

Schweinssteak an einer

Morchelrahmsauce

Pommes Duchesse

Gemüse garnitur

Sorbetteller mit

Früchten garniert

51.50

Menu 2

Bündner Gerstensuppe

Berner-Teller

Salzkartoffeln, Sauerkraut und Bohnen

Birne Helene

41.50

Menu 4

Bouillon mit Flädli

Gemischter Salat

Schweinsrahmschnitzel

Butternudeln

Gemüse garnitur

Meringues Glace

45.50

Menu 6

Blumenkohlcremesuppe

Buntgemischter Blattsalat

Kalbs und Schweinsbraten

Kartoffelstock oder Spätzli

Gemüse garnitur

Hausgemachtes Mousse

49.50

Menu 8

Tomatencremesuppe

Nüsslisalat "Mimosa"

Schweinsfiletmedaillons

an einer Pilzrahmsauce

Kartoffel-Gratin

Bohnen im Speckmantel

Frischer Fruchtsalat

53.50

Menu 9

Bouillon mit Eierstich

Crevettencocktail mit

Toast und Butter

Entrecôte "Café de Paris"

Rösti-Croquettes

Gemüseplatte

Panna Cotta

58.50

Menu 11

Melone mit Rohschinken

Eglsfilet im Butter gebraten

Mandelreis und Blattspinat

Kalbs Cordon-Bleu

Pommes-frites

Gemüsebouquet

Tiramisu

59.80

Menu 13

Gebratenes Zanderfilet auf Lauchbett

Nüsslisalat mit Speckstreifen

Roastbeef, englisch gebraten

Sauce Béarnaise und Pfeffersauce

Williamskartoffeln u. Gemüsebouquet

Appenzeller Rahmlikörparfait

mit Rotweinpflaumen

66.50

Menu 10

Frischer Rauchlachs mit

Toast und Butter

Grüner Salat

Rindsfilet "Gonzenbergwerk"

Sauce Béarnaise und Pfefferrahmsauce

Butternudeln

Gemüseplatte

Coupe Maison

75.50

Menu 12

Bouillon mit Kräuterpizokels

*Toggenburger Mostbröckli-Carpaccio
mit Blattsalat*

Kalbs-Geschnetzeltes "Bündner - Art"

Butterrösti oder Nudeln

Gemüse garnitur

Frische Ananas caramelisiert

Mit Vanilleglace

58.50

Menu 14

Kleiner Hors d'oeuvre Teller

Gebundene Gemüsesuppe

Kalbsfilet mit Eierschwämmisauce

Kartoffel-Croquettes

Gemüse garnitur

Gefüllte Crêpes

81.50

Menu 15

Blattsalat

Fondue Chinoise oder

Bourguignon reich garniert

Pommes-frites und Reis

Potpourri Teller

48.50

Menu 16

Nüsslisalat mit Speck und Ei

Käse Fondue mit Kirsch

Früchte und Kartoffeln

Gebrannte Crème

34.50

Spaghetti Buffet à Discretion pro Person 25.50

Gemischter Salat

Tomatensauce, Bolognese, Carbonara, Pesto und Gorgonzola

Bergwerk Buffet pro Person. 65.00

Sarganser Federweisscremèsuppe (wird Serviert)

Salat-Buffet mit Karotten-, Mais-, Gurken-, Tomaten- und Blattsalat usw.
Melone mit Rohschinken, Forellenfilet geräucht und Rauchlachs

Hauptgang mit Kalbs- und Rindsbraten, Pouletbrüstchen mit Kräuterbutter
Schinken im Brotteig, Würstchen vom Grill, Zanderfilet an einer Schaumsauce
Kartoffelgratin, Spätzli mit Gemüseplatte

Dessert: Gebrannte Crème, Schokoladenmousse, Fruchtsalat, Cremeschnitte
Käseplatte mit Hart und Weichkäse

En Guete wünscht Ihnen das Gonzenbergwerk- Team!!!

Was Sie noch wissen sollten:

Um einen unkomplizierten Ablauf Ihres Anlasses zu ermöglichen, bitten wir Sie, sich auf ein Menu zu beschränken.

Unsere Vorschläge und Preise gelten für Gesellschaften ab 10 Personen
Wir bitten Sie höflich, uns die genaue Personenzahl min. 2 Tage vor Ihrem Anlass zu melden.

Die gemeldete Personenzahl ist für die Rechnungsstellung verbindlich.

Für die Nachtzulagen der Mitarbeiter verrechnen wir Ihnen ab 24.00 Uhr
pro Stunde CHF 100.00

Für mitgebrachte Dessert verrechnen wir Ihnen pro anwesende Person CHF 4.00