

**Restaurant Gonzenbergwerk 7320 Sargans 081/710 68 61**  
**[info@restaurant-bergwerk-gonzen.ch](mailto: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 Tagesgemüse

*Bouillon mit Gemüsestreifen*

*Hausgemachter Hackbraten*

*Kartoffelstock*

*Frischer Früchtsalat 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*

*Salzkartoffel 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 Früchtsalat*

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

Gemister 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  
Käsepatte 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 Rechnungstellung 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