

Abendkarte

Aus der Kalten Küche

	CHF	EUR
Bunter Blattsalat mit italienischem, französischem oder Hausdressing	7.50	6.40
Gemischter Salat mit italienischem, französischem oder Hausdressing	9.50	8.10
	als Hauptgang 15.50	13.10
Winterlicher Blattsalat an Baumnuss-Apfeldressing mit Appenzeller Ziegenfrischkäse-Pralinen und fruchtigen Brot-Chips	11.00	9.30
	als Hauptgang 16.50	14.00
Wurst-Käsesalat einfach	15.50	13.10
Wurst-Käsesalat garniert	19.50	16.50
Tatar vom Toggenburger Natura Rind mit Säntis Malt Whisky Appenzeller Wachtelei und Buttertoast dazu ein kleines Salatbouquet an würzigem Hausdressing	16.50	14.00
	als Hauptgang 28.00	23.70
Veganes Gemüsetatar mit Nussbrot und St. Galler Leinöl dazu ein kleines Salatbouquet an italienischem Dressing	14.50	12.30
	als Hauptgang 25.00	21.20
Sennenplättli mit Mostbröckli, Säntisbröckli, Pantli, Bauernspeck und Appenzeller Käse	14.00	11.90
	als Hauptgang 25.00	21.20

Aus dem Suppentopf

Hausgemachte Gemüsebouillon mit Gemüsewürfelchen	6.50	5.50
	als Hauptgang 8.50	7.20
Sennen Gerstensuppe mit Trockenfleisch	7.50	6.40
	als Hauptgang 9.50	8.10
Säntis Rieslingsuppe mit Schweizer Felchenknusperli	9.50	8.10
	als Hauptgang 13.50	11.40

Fondue- und Racletteplausch ab 2 Personen

		CHF	<i>EUR</i>
Schwägalp Käsefondue mit Brot	pro Person	25.00	21.20
Wahlweise mit:	zusätzlich pro Person	4.00	3.40
Trüffel Mostbröckli Sämtis Malt Whisky - Edition Himmelberg			
1 Portion Raclette-Kartoffeln zum Fondue		2.50	2.10
1 Portion Essiggemüse, Zwiebeln und Tomaten zum Fondue		2.50	2.10
Racette mit Kartoffeln	pro Person	27.50	23.30
Essiggemüse, Zwiebeln und Tomaten			

Ohne Fleisch

Käserösti mit Spiegelei		18.00	15.30
Spaghetti Aglio e olio „Schwägalp Style“ mit gebackenem Toggenburger Selun-Käse		20.50	17.40
Veganes Linsen-Gemüsecurry an Kokossauce mit Süsskartoffeln und Chiasamen		22.50	19.10
Chäsmagronen mit Kartoffeln, Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus		20.50	17.40

Schwägalp Klassiker

Schwägalp-Rösti mit Schweinfilet-Medaillon überbacken mit Gaiser-Raclettekäse und Röstzwiebeln im Pfännchen serviert	29.50	25.00
Appenzeller Siedwurst mit Chässpätzli und hausgemachtem Apfelmus	25.50	21.60
Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln gebraten an Portweinjus und knuspriger Rösti	30.50	25.80
Appenzeller Kalbs-Cordon Bleu Gefüllt mit Appenzeller Käse und Bierbrauerschinken Pommes Frites und Gemüse	37.00	31.40

Aus der Region

Entrecote vom Toggenburger Natura Rind mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes Frites und Gemüse	42.50	36.00
Geschmorte Haxe vom Alpsteinkalb mit Säntis Cuvée-Sauce hausgemachtem Kartoffelstock und Gemüse	29.50	25.00
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit knuspriger Rösti	30.50	25.80
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und Gemüse	25.50	21.60
Olma-Kalbsbratwurst mit Röstzwiebelsauce und knuspriger Rösti	24.50	20.80
Gebratenes Swiss Alpin Lachsfilet aus dem Bündner Misox mit Kürbisrisotto und Schwazwurzeln	32.00	27.10

Zum Abschluss	CHF	EUR
Coffee Time Geniessen Sie eine Kugel Mövenpick Ice Cream zusammen mit einem Kaffee	7.50	6.40
Säntis – der Eisberg. Zum Verdauen, der geht immer! Ein Löffel feinste Mövenpick Vanilleglace übergossen mit Säntis Malt Whisky und einem Hauch Zartbitter-Schokolade	12.50	10.60
Grossmutter's Gebrannte Creme mit Walnussglace und Appenzeller Schlagrahm	11.50	9.70
Hausgemachte Apfelküchlein vom Thurgauer Jonagold mit Vanillesauce und Schlagrahm	11.50	9.70
Hausgemachter Brownie mit Blueberry-Cheesecake Glace und Rahm	12.50	10.60
Coupe Nesselrode Vermicelles mit Vanilleglace, Meringue und Schlagrahm	11.50	9.70
Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm	9.50	8.10
Frischer Fruchtsalat mit Appenzeller Schlagrahm	8.50	7.20
Toggenburger Schlorzifladen mit Vanilleglace und Schlagrahm	9.50	8.10
Auserlesene Käsespezialitäten aus der Region Mit Appenzeller Birnenbrot und Feigensenf	14.50	12.30

Noch mehr Süsses...

...schauen Sie in unsere Dessertkarte