

Mittagskarte

Aus der Kalten Küche

	CHF	EUR
Bunter Blattsalat mit italienischem, französischem oder Hausdressing	7.00	5.90
Gemischter Salat mit italienischem, französischem oder Hausdressing	9.00	7.60
	als Hauptgang 15.00	12.70
Winterlicher Blattsalat an Baumnuss-Apfeldressing mit Appenzeller Ziegenfrischkäse-Pralinen und fruchtigen Brot-Chips	10.50	8.90
	als Hauptgang 16.00	13.60
Wurst-Käsesalat einfach	15.00	12.70
Wurst-Käsesalat garniert	19.00	16.10
Tatar vom Toggenburger Natura Rind mit Säntis Malt Whisky Appenzeller Wachtelei und Butterstoast 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

Vom Holzbrett

Sennenplättli mit Mostbröckli, Säntisbröckli, Pantli, Bauernspeck und Appenzeller Käse	24.00	20.30
Appenzeller Pantli mit Brot und Butter	11.50	9.70
Portion Schwägalpkäse mit Birnenbrot	15.00	12.70

Aus dem Suppentopf

Hausgemachte Gemüsebouillon mit Gemüswürfeln	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	9.00	7.60
	als Hauptgang 13.00	11.00

Ohne Fleisch

	CHF	EUR
Käserösti mit Spiegelei	17.50	14.80
Spaghetti Aglio e olio „Schwägalp Style“ mit gebackenem Toggenburger Selun-Käse	19.50	16.50
Veganes Linsen-Gemüsecurry an Kokossauce mit Süsskartoffeln und Chiasamen	21.50	18.20
Chäsmagronen mit Kartoffeln, Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus	19.50	16.50

Aus der Region

Appenzeller Siedwurst mit Chässpätzli und hausgemachtem Apfelmus	24.50	20.80
Säntisrösti mit geschnetzeltem Schweinefleisch und Champignons überbacken mit Gaiser-Raclettekäse und Röstzwiebeln im Pfännchen serviert	23.50	19.90
Geschmorte Haxe vom Alpsteinkalb mit Säntis Cuvée-Sauce hausgemachtem Kartoffelstock und Gemüse	28.50	24.20
Olma-Kalbsbratwurst mit Röstzwiebelsauce und knuspriger Rösti	23.50	19.90
Appenzeller Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Appenzeller Käse und Bierbrauerschinken Pommes Frites und Gemüse	36.00	30.50
Entrecote vom Toggenburger Natura Rind mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes Frites und Gemüse	41.50	35.20
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit knuspriger Rösti	29.50	25.00
Grossmutter's Hackbraten mit hausgemachtem Kartoffelstock und Gemüse	23.50	19.90
Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln gebraten an Portweinjus und knuspriger Rösti	29.50	25.00
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und Gemüse	24.50	20.80
Gebratenes Swiss Alpin Lachsfilet aus dem Bündner Misox mit Kürbisrisotto und Schwazwurzeln	31.00	26.30

Zum Abschluss	CHF	EUR
Coffee Time Geniessen Sie eine Kugel Mövenpick Ice Cream zusammen mit einem Kaffee	7.50	6.40
Grossmutter's Gebrannte Creme mit Walnussglace und Appenzeller Schlagrahm	11.50	9.70
Hausgemachte Apfelkuchlein 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
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Glace	9.50	8.10
Hausgemachte Fruchtwähe	5.00	4.20
Blätterteignussgipfel mit Puderzucker bestäubt	3.20	2.70
Diverse Torten	5.40	4.60

Noch mehr Süsses...

...schauen Sie in unsere Dessertkarte