

# Abendkarte

## Säntis – das Hotel

# 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
	Hauptgang	15.50	13.10
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 Butterstoast dazu ein kleines Salatbouquet an würzigem Hausdressing		16.50	14.00
	Hauptgang	28.00	23.70
Veganes Gemüsetatar mit Nussbrot und St. Galler Leinöl dazu ein kleines Salatbouquet an italienischem Dressing		14.50	12.30
	Hauptgang	25.00	21.20
Sennenplättli mit Mostbröckli, Säntisbröckli, Pantli, Bauernspeck und Appenzeller Käse		14.00	11.90
	Hauptgang	25.00	21.20

## Aus dem Suppentopf

---

Hausgemachte Gemüsebouillon mit Gemüsewürfelchen		6.50	5.50
	Hauptgang	8.50	7.20
Sennen Gerstensuppe mit Trockenfleisch		7.50	6.40
	Hauptgang	9.50	8.10

## Ohne Fleisch

---

	CHF	EUR
Butterrösti mit Gaiser-Raclettekäse überbacken und Spiegelei	18.00	15.30
Veganes Linsen-Gemüsecurry an Kokossauce mit Süsskartoffeln und Chiasamen	22.50	19.10
Chäsmaggronen mit Kartoffeln, Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus	20.50	17.40

## Schwägalp Klassiker

---

Schwägalp-Rösti mit Schweinsfilet-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

---

Filetsteak vom Toggenburger Natura Rind mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes Frites und Gemüse	46.00	39.00
Kalbsgeschnetztes an Pilzrahmsauce und knuspriger Rösti	30.50	25.80
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse	25.50	21.60
Olma-Kalbsbratwurst an Röstzwiebelsauce und knuspriger Rösti	24.50	20.80
Gebratenes Toggenburger Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce dazu Nudeln und Gemüse	32.00	27.10

## **Zum Abschluss**

---

	<b>CHF</b>	<i>EUR</i>
<b>Coffee Time</b> Geniessen Sie eine Kugel Mövenpick Glace Ihrer Wahl zusammen mit einem Kaffee	<b>7.50</b>	<i>6.40</i>
<b>Säntis-der Eisberg</b> Feinste Mövenpick Vanilleglace - übergossen mit Säntis Malt Whisky und einem Hauch Zartbitter-Schokolade	<b>12.50</b>	<i>10.60</i>
<b>Grossmutter's Gebrannte Creme</b> mit Walnussglace und Appenzeller Schlagrahm	<b>11.50</b>	<i>9.70</i>
<b>Hausgemachter Brownie</b> mit Blueberry-Cheesecake Glace und Appenzeller Schlagrahm	<b>12.50</b>	<i>10.60</i>
<b>Frischer Fruchtsalat mit Appenzeller Schlagrahm</b>	<b>8.50</b>	<i>7.20</i>
<b>Toggenburger Schlorzifladen mit Vanilleglace und Appenzeller Schlagrahm</b>	<b>9.50</b>	<i>8.10</i>
<b>Auserlesene Käsespezialitäten aus der Region</b> mit Appenzeller Birnenbrot und Feigensenf	<b>14.50</b>	<i>12.30</i>

**Noch mehr Süsses...**

**...schauen Sie in unsere Dessertkarte**

# Herkunft unserer Frischprodukte

**Wir legen grossen Wert auf Regionale Produkte die wir von Produzenten aus nächster Nähe beziehen. Langjährige Zusammenarbeit und eine gute Beziehung zu den Lieferanten sind uns ebenso wichtig, wie Rückverfolgbarkeit und beste Qualität.**

## **Kalb-, Rind-, Schweine- und Lammfleisch**

All unser Schlachtfleisch beziehen wir von der Metzgerei Rust in Neu St. Johann. Diese ist Culinarium zertifiziert und hat das Regio-Fleisch Label geschaffen. Unter diesem Label wird nur Fleisch aus nächster Umgebung (Umkreis von 12km) verarbeitet. Dies garantiert kurze Transportwege, tierfreundliche Haltung in Gruppen und eine Aufzucht ohne Wachstumshormone.



## **Würste**

Bis auf wenige Ausnahmen werden sämtliche Würste in unserem Angebot von der Metzgerei Rust produziert. Speziell die Olma-Bratwurst, die nur mit Zertifikat hergestellt werden darf und der Cervelat sind bei unseren Gästen sehr beliebt.

## **Wild**

Unser Wildfleisch beziehen wir ebenfalls von der Metzgerei Rust. Auch hier sind sie stark dazu bedacht einheimisches Wild zu verarbeiten. Sie wird von insgesamt sechs Jagdgesellschaften aus dem Alpstein- und Churfirstengebiet versorgt.



## **Siedwurst**

Was in St. Gallen die Bratwurst ist, ist im Appenzellerland die Siedwurst. Wir beziehen diese von der Metzgerei Breitenmoser in Appenzell.

## **Geflügel**

Das Ostschweizer Unternehmen Frifag AG beliefert uns mit Geflügel von erstklassiger Qualität aus tierfreundlicher Haltung. Von der Brüterei über die Fütterung bis hin zur Schlachtung bleibt bei der Frifag AG die ganze Wertschöpfung in der Schweiz.



## **Fisch**

Mit dem Quellpark Kundelfingerhof haben wir einen Partner gefunden, der seit 1915 Fischzucht betreibt. Mit dem grössten Quellvorkommen der Nordostschweiz garantieren sie für beste Qualität aus nachhaltiger Zucht. Fische die wir nicht vom Quellpark beziehen können, beziehen wir von Zellweger Comestibles in Staad am Bodensee, wenn immer möglich von Bodenseefischern oder aus kontrollierter Zucht.

## Eier

Die Eier beziehen wir von der Familie Hüberli in Ennetbühl. Dort verbringen ca. 400 Hühner ein stressfreies Leben auf ihrem Toggenburger Bauernhof.

Diese werden regelmässig im Labor auf einwandfreie Qualität geprüft und kommen bei uns frisch auf den Frühstückstisch.

Für unsere Desserts verwenden wir ausschliesslich pasteurisierte Eiprodukte von Hühnern aus der Ostschweiz.

*Bäckerei Mühle Hundwil*  
HOLZOFENBÄCKEREI - CAPE - KONFITOREN



## Brot

Wir beziehen unser Brot täglich frisch von der Holzofenbäckerei Mühle in Hundwil.

Die Frühstücks-Gipfel backen wir jeden Morgen frisch auf. Die Teiglinge beziehen wir von der Romer's Hausbäckerei in Benken SG.

## Milchprodukte

Im Sommer beziehen wir viele Milchprodukte von unserer Alp-Schaukäserei hier auf der Schwägalp. Während des Winters, wenn die Käserei geschlossen ist, werden die Milchprodukte von der Appenzeller Milch AG in Appenzell geliefert.

Rund um den Säntis haben wir etliche Käseproduzenten mit hervorragenden Spezialitäten. Unser Käseangebot wird im Appenzellerland oder im Toggenburg produziert. Diese werden von der Urnäser Käserei oder von der Käserei Stofel in Unterwasser geliefert.

Im Winter gehen bei uns etliche Portionen Fondue und Raclette über den Tisch, die Fonduemischung wird für uns von der Milchgenossenschaft Ennetbühl hergestellt. Raclettekäse beziehen wir das ganze Jahr von der Berg-Käserei Gais.



Alpschaukäserei  
Schwägalp  
9107 Urnäsch



*Urnäser Käse*



## Gemüse und Früchte

Die Kesseli AG in Gams beliefert uns mit frischem Gemüse und Früchten. Aus dem kleinen Familienbetrieb hat sich im Laufe der Jahre ein Unternehmen mit 30 Mitarbeitern entwickelt und wird heute bereits in der zweiten und dritten Generation geführt. Die Kesseli AG versichert uns durch einen Selbstkontroll-Konzept eine kontinuierliche Produktequalität und ist ein durch Suisse Garantie und SwissGAP anerkannter Handelsbetrieb.

