

säntis
der berg

Sommerkarte Abend
«Säntis – das Hotel»

Sommer-Hits

Fit durch den Sommer

CHF

EUR

Sommersalat

Bunter Blattsalat mit Tomate, Gurke, Pfirsich, geröstete Zedernkernen und mariniertem Bloderkäse an Kräuterdressing	13.50	12.30
als Hauptgang	17.50	15.90

Caesarsalat "Schwägalp Style"

Knackiger Eisbergsalat mit Schwägalp-Caesardressing und Croutons dazu gebratenen Pouletstreifen	22.50	20.50
als Vorspeise	15.50	14.10

Knackiger Eisbergsalat mit Schwägalp-Caesardressing und Croutons dazu hausgemachtes Knoblauch-Baguette	16.50	15.00
als Vorspeise	11.00	10.00

Knackiger Eisbergsalat mit Schwägalp-Caesardressing und Croutons dazu gebratener Speck und Ei	19.50	17.70
als Vorspeise	13.00	11.80

Fitnesssteller

Fitnesssteller mit gemischten Salaten Schweinsschnitzel nature und hausgemachter Kräuterbutter	25.50	23.20
---	-------	-------

Fitnesssteller mit gemischten Salaten und paniertem Schweinsschnitzel	25.50	23.20
--	-------	-------

Fitnesssteller mit gemischten Salaten Otschweizer Pouletbrust und hausgemachter Kräuterbutter	26.50	24.10
--	-------	-------

Fitnesssteller mit gemischten Salaten gebackene Forellenkusperli im Apfelweinteig und Tartarsauce vom Quellpark Kundelfingerhof TG	29.00	26.40
--	-------	-------

Fitnesssteller mit gemischten Salaten gebratenes Entrecote vom Toggenburger Natura Rind und hausgemachter Kräuterbutter	42.00	38.20
---	-------	-------

säntis

der berg

Fitnesssteller mit gemischten Salaten hausgemachten Frühlingsrollen und Sweet-Chilisauce	22.50	20.50
Pommes Frites als Beilage	6.50	5.90

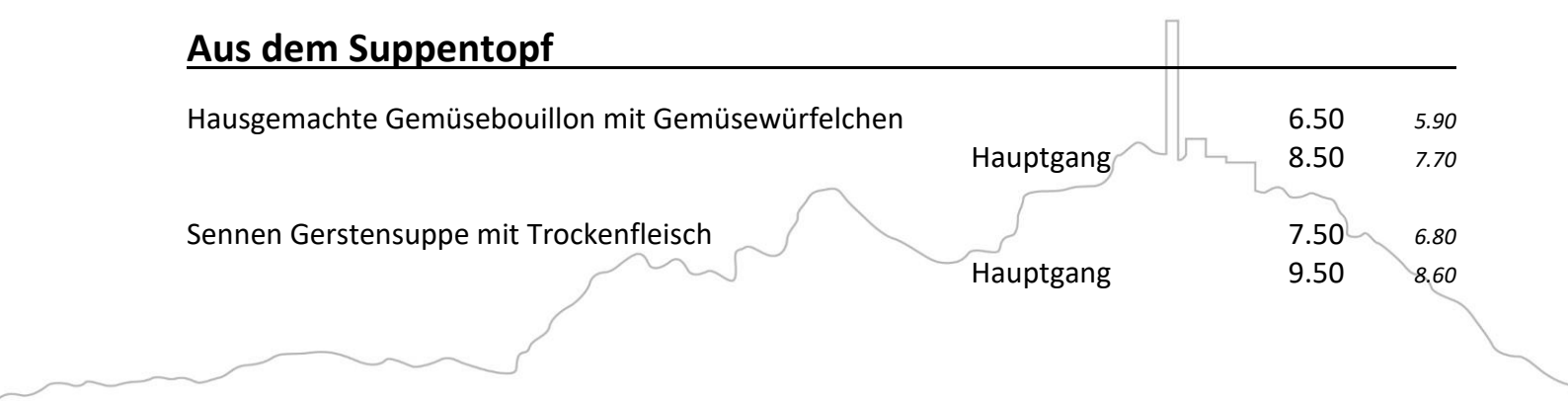
Abendkarte

Aus der Kalten Küche

	CHF	EUR	
Bunter Blattsalat mit Kernen und Croutons italienischem, französischem oder Hausdressing	7.50	6.80	
Gemischter Salat mit italienischem, französischem oder Hausdressing	9.50	8.80	
	Hauptgang	15.50	14.10
Siedfleischsalat vom Toggenburger Natura Rind mit Meerrettich, Zwiebeln und Kräuter	einfach	15.50	14.10
	garniert	19.50	17.70
Wurst-Käsesalat einfach	15.50	14.10	
Wurst-Käsesalat garniert	19.50	17.70	
Tatar vom Toggenburger Natura Rind mit Säntis Malt Whisky Appenzeller Wachtelei und Buttertoast dazu ein kleines Salatbouquet an würzigem Hausdressing	16.50	15.00	
	Hauptgang	28.00	25.50
Veganes Gemüsetatar mit Nussbrot und St. Galler Leinöl dazu ein kleines Salatbouquet an italienischem Dressing	14.50	13.20	
	Hauptgang	25.00	22.70
Sennenplättli mit Mostbröckli, Säntisbröckli, Pantli, Bauernspeck Appenzeller Bierbrauer Schinken und Schwägalp Käse	14.00	12.70	
	Hauptgang	25.00	22.70

Aus dem Suppentopf

Hausgemachte Gemüsebouillon mit Gemüsegewürfelchen	6.50	5.90	
	Hauptgang	8.50	7.70
Sennen Gerstensuppe mit Trockenfleisch	7.50	6.80	
	Hauptgang	9.50	8.60



säntis

der berg

Ohne Fleisch


	CHF	EUR
Butterrösti mit Gaiser-Raclettekäse überbacken und Spiegelei	18.00	16.40
Veganes Linsen-Gemüsecurry an Kokossauce mit Süsskartoffeln und Chiasamen	22.50	20.50
Käsemaggronen mit Kartoffeln, Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus	21.00	19.10
Spaghetti mit Alpenkräuter-Sauce, Tomaten, Zucchetti und Rucola	21.00	19.10

Schwägalp Klassiker

Säntis – die Rösti mit Schweinsfilet-Medaillon überbacken mit Gaiser-Raclettekäse und Röstzwiebeln im Pfännchen serviert	29.50	26.80
Appenzeller Siedwurst mit Käsespätzli und hausgemachtem Apfelmus	25.50	23.20
Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln gebraten an Portweinjus und knuspriger Rösti	31.00	28.20
Appenzeller Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Appenzeller Käse und Bierbrauerschinken Pommes Frites und Gemüse	37.00	33.60

Aus der Region

Entrecote vom Toggenburger Natura Rind mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes Frites und Gemüse	43.00	39.10
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce und knuspriger Rösti	31.00	28.20
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse	25.50	23.20
Olma-Kalbsbratwurst an Röstzwiebelsauce und knuspriger Rösti	24.50	22.30



säntis

der berg

Zum Abschluss

	CHF	EUR
Coffee Time Geniessen Sie eine Kugel Mövenpick Glace Ihrer Wahl zusammen mit einem Espresso	7.50	6.80
Säntis-der Eisberg Feinste Mövenpick Vanilleglace - übergossen mit Säntis Malt Whisky und einem Hauch Zartbitter-Schokolade	12.50	11.40
Grossmutter's Gebrannte Creme mit Walnussglace und Appenzeller Schlagrahm	11.50	10.50
Hausgemachter Brownie mit Blueberry-Cheesecake Glace und Appenzeller Schlagrahm	12.50	11.40
Toggenburger Schlorzifladen mit Vanilleglace und Appenzeller Schlagrahm	9.50	8.60
Coupe Romanoff "Schwägalp" Frische Erdbeeren mit Doppelrahm & Meringueglace und Schlagrahm	11.50	10.50
Frappé mit Erdbeer-, Vanille- oder Schokoladen-Aroma	8.50	7.70
Frischer Fruchtsalat mit Appenzeller Schlagrahm	8.50	7.70
Auserlesene Käsespezialitäten aus der Region mit Appenzeller Birnenbrot und Feigensenf	14.50	13.20

Noch mehr Süsses...

...schauen Sie in unsere Dessertkarte

