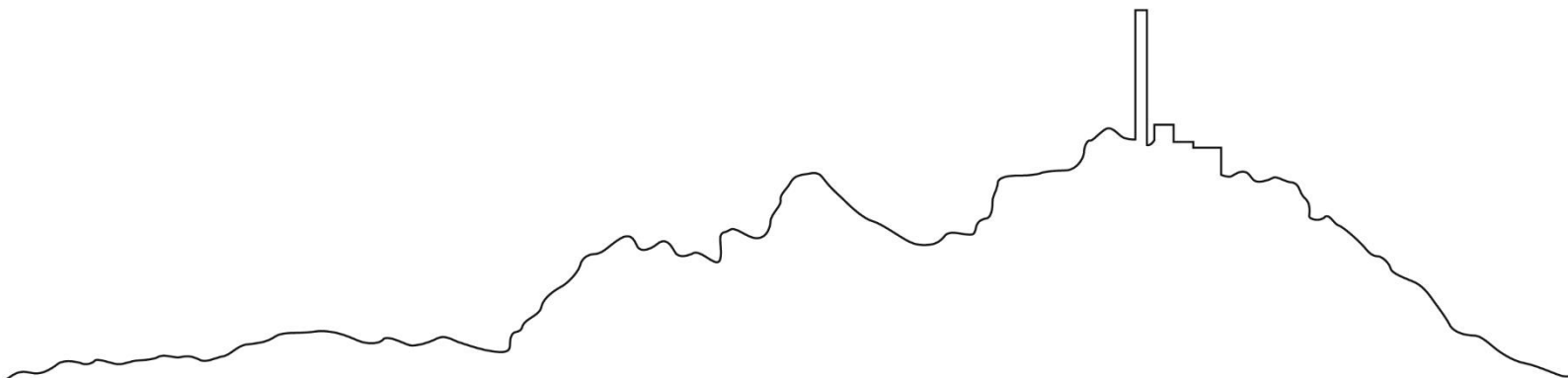


**säntis**  
der berg

# Herbstkarte

## Säntis – das Hotel



Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

## Wildzeit

### Die Herbstboten

	CHF	EUR
Nüsslisalat mit Quittendressing	14.50	13.20
Bloderkäse im Speckmantel und Appenzeller Brauerei tschippis	Hauptgang 18.50	16.40
Kürbis-Aprikosensuppe	7.50	6.80
mit Ostschweizer Kürbiskernöl	Hauptgang 9.50	8.60

### Wild vom Alpstein bis zu den Churfürsten

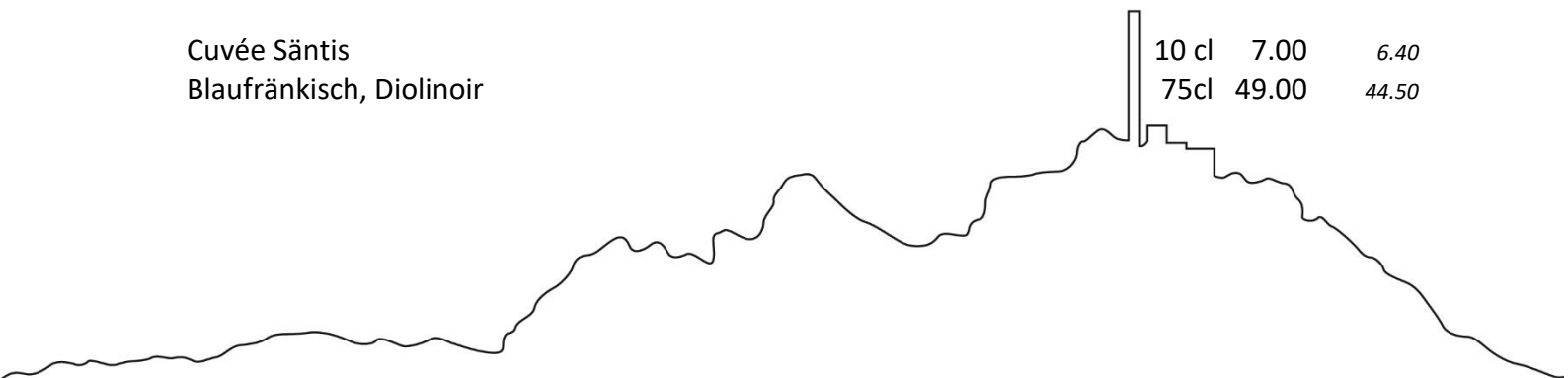
Rehpfeffer mit Speck, Perlzwiebeln und Croûtons gebratenen Spätzli, Herbstgemüse und Preiselbeerbirne	33.00	30.00
Rehschnitzel mit Wildrahmsauce gebratenen Spätzli, Herbstgemüse und Preiselbeerbirne	39.00	35.50
Teller des erfolglosen Jägers Herbstlicher Gemüseteller mit gebratenen Spätzli Preiselbeerbirne und Wild-Rahmsauce	23.50	21.40

### Maronisaïson

Coupé Nesselrode		
Vermicelles mit Vanilleglace, Meringue und Schlagrahm	11.50	10.50
Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm	9.50	8.60

### Gegen den Durst

Sauser	20 cl	4.00	3.60
	50 cl	9.50	8.60
Cuvée Säntis Blaufränkisch, Diolinoir	10 cl	7.00	6.40
	75cl	49.00	44.50



# säntis

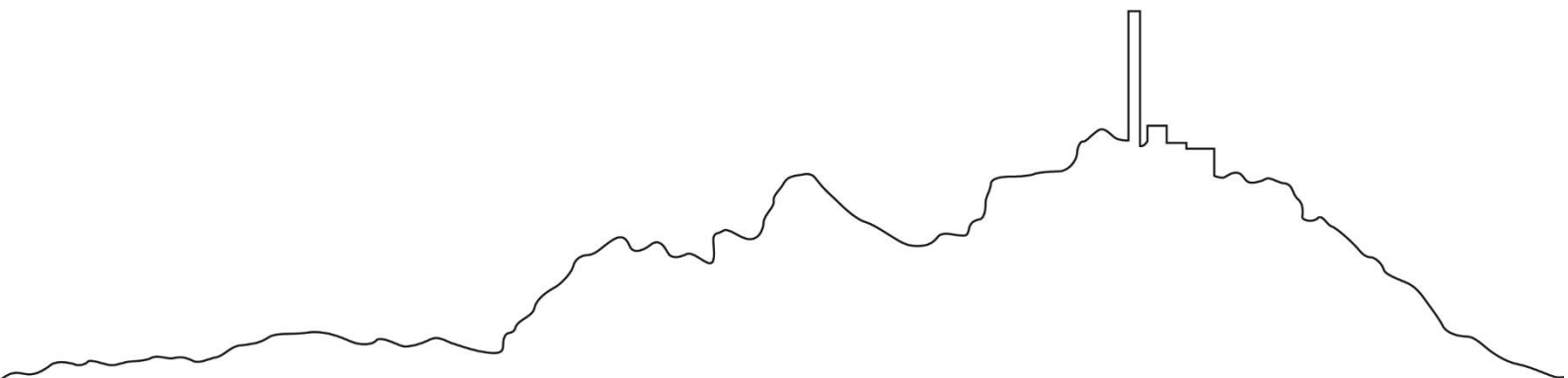
der berg

## Aus der Kalten Küche

	CHF	EUR
Bunter Blattsalat mit Kernen und Croutons mit italienischem, französischem oder Hausdressing	7.50	6.80
Gemischter Salat mit italienischem, französischem oder Hausdressing	9.50	8.60
	Hauptgang 15.50	14.10
Wurst-Käsesalat	einfach 15.50	14.10
	garniert 19.50	17.70
Tatar vom Toggenburger Natura Rind mit Säntis Malt Whisky Appenzeller Wachtelei und Butters-toast dazu ein kleines Salatbouquet an würzigem Hausdressing	16.50	15.00
	Hauptgang 28.00	25.40
Veganes Gemüsetatar mit Nussbrot und St. Galler Leinöl dazu ein kleines Salatbouquet an italienischem Dressing	14.50	13.20
	Hauptgang 25.00	22.70

## Vom Holzbrett

Sennenplättli mit Mostbröckli, Säntisbröckli, Pantli, Bauernspeck Appenzeller Bierbrauer Schinken und Schwägalp Käse	14.00	12.70
	Hauptgang 25.00	22.70
Schwägalpkäse mit Appenzeller Birnenbrot	15.00	13.65
Appenzeller Pantli mit Brot und Butter	11.50	10.45



# säntis

der berg

## Aus dem Suppentopf

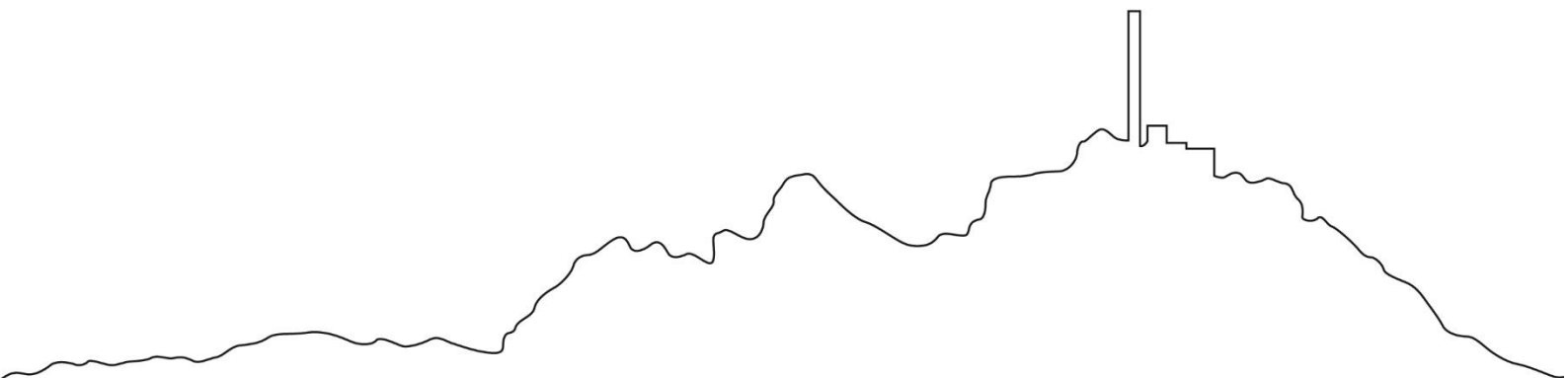
	CHF	EUR
Hausgemachte Gemüsebouillon mit Gemüsewürfelchen	6.50	5.90
Hauptgang	8.50	7.70
Sennen Gerstensuppe mit Trockenfleisch	7.50	6.80
Hauptgang	9.50	8.60

## Ohne Fleisch

Butterrösti mit Gaiser-Raclettekäse überbacken und Spiegelei	18.00	16.40
Veganes Linsen-Gemüsecurry an Kokossauce mit Süsskartoffeln und Chiasamen	22.50	20.40
Käsemaggronen mit Kartoffeln, Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus	21.00	19.10

## Fitnessteller

Fitnessteller mit gemischten Salaten und Schweinsschnitzel paniert oder natur mit Kräuterbutter	25.50	21.60
Fitnessteller mit gemischten Salaten gebackene Forellenkusperli vom Quellpark Kundelfingerhof TG im Apfelweinteig und Tartarsauce	29.00	24.60
Fitnessteller mit gemischten Salaten gebratenes Entrecote vom Toggenburger Natura Rind und hausgemachter Kräuterbutter	42.00	35.60
Pommes Frites als Beilage	6.50	5.50



# säntis

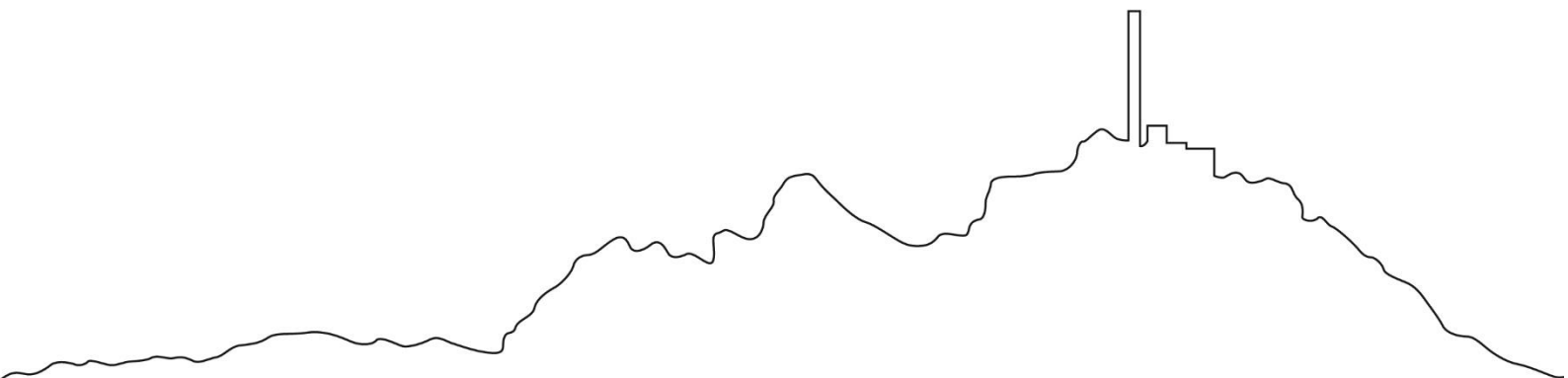
der berg

## Schwägalp Klassiker

	CHF	EUR
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

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse	25.50	23.20
OLMA-Kalbsbratwurst mit Röstzwiebelsauce und knuspriger Rösti	24.50	22.30
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce und knuspriger Rösti	31.00	28.20
Entrecote vom Toggenburger Natura Rind mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes Frites und Gemüse	43.00	39.10
Gebratenes Forellenfilet vom Quellpark Kundelfingerhof mit Weissweinsrisotto und Rotkrautknödel	32.00	29.10



# säntis

der berg

## Zum Abschluss

	CHF	EUR
Café+		
Geniessen Sie eine Kugel Glace Ihrer Wahl zusammen mit einem Espresso	7.50	6.80
Säntis-der Eisberg		
Feinste 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	10.40
Hausgemachter Brownie mit Joghurtglace Glace und Appenzeller Schlagrahm	12.50	11.40
Toggenburger Schlorzifladen mit Vanilleglace und Appenzeller Schlagrahm	9.50	8.60
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

