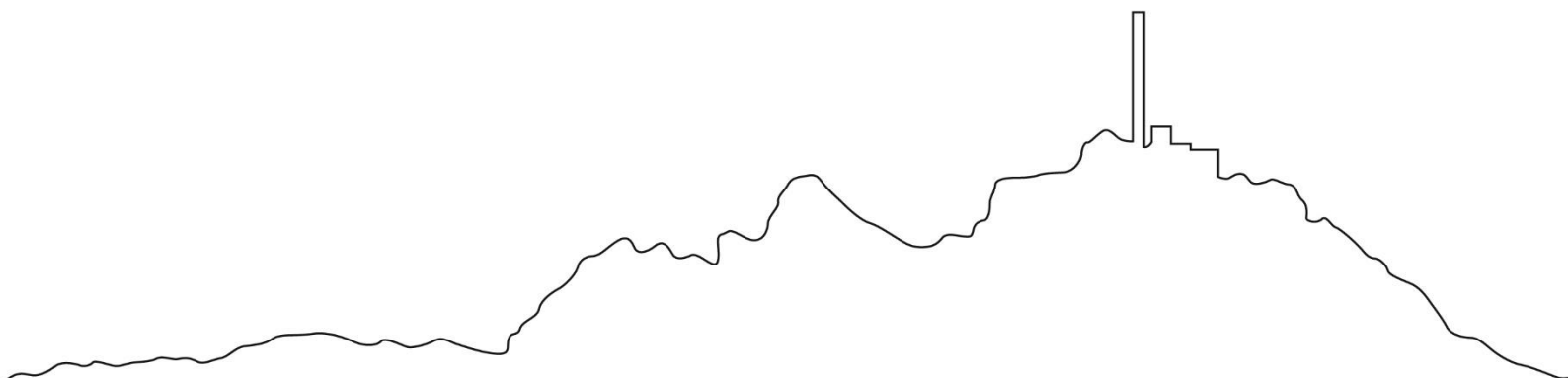


säntis
der berg

Frühlingskarte

Säntis – das Hotel



Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

säntis

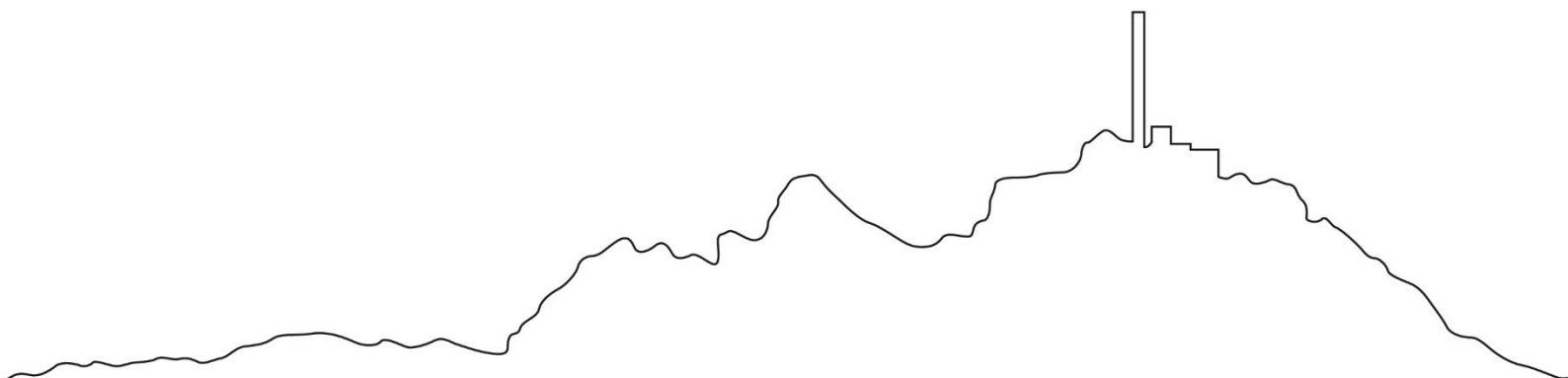
der berg

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	Hauptgang	9.50 15.50	8.60 14.10
Veganes Gemüsetatar mit Nussbrot und St. Galler Leinöl dazu ein kleines Salatbouquet an italienischem Dressing	Hauptgang	16.50 25.00	15.00 22.70
Lachsforellenfilet vom Quellpark Kundelfingerhof TG gebeizt mit Säntis Gin bunter Frühlingssalat mit Spargel an Honig-Senfdressing	Vorspeise Hauptgang	18.50 26.50	16.80 24.10
Tatar vom Toggenburger Natura Rind mit Säntis Malt Whisky Appenzeller Wachtelei und Buttertoast dazu ein kleines Salatbouquet an würzigem Hausdressing	Hauptgang	19.50 28.00	17.70 25.50
Wurst-Käsesalat	einfach garniert	15.50 19.50	14.10 17.70

Vom Holzbrett

Schwägalpkäse mit Appenzeller Birnenbrot		15.00	13.60
Appenzeller Pantli mit Brot und Butter		11.50	10.50
Sennenplättli mit Mostbröckli, Säntisbröckli, Pantli, Bauernspeck Appenzeller Bierbrauer Schinken und Schwägalp Käse	Hauptgang	16.00 25.00	14.55 22.70



säntis

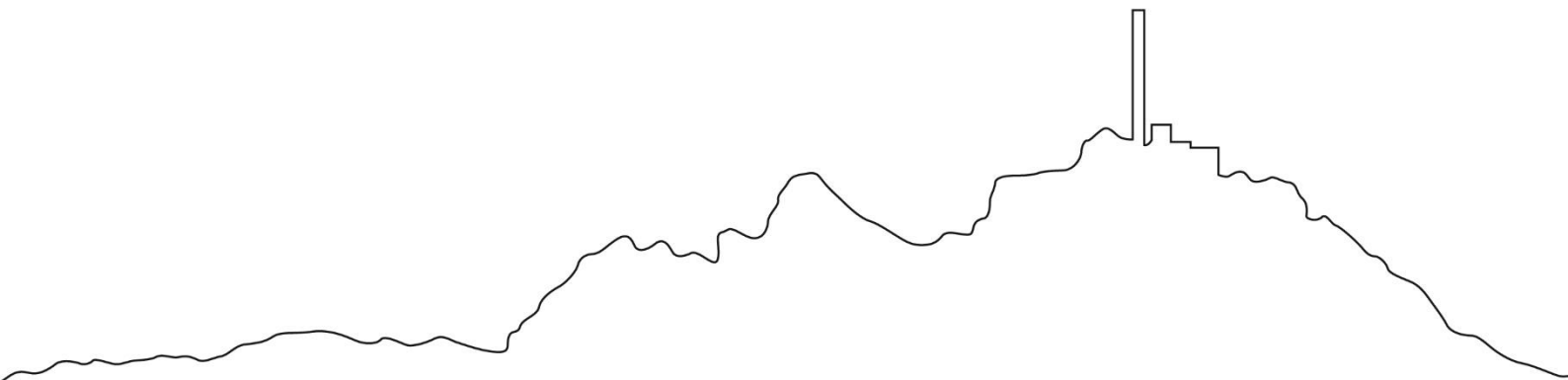
der berg

Aus dem Suppentopf

		CHF	EUR
Hausgemachte Gemüsebouillon mit Gemüsewürfelchen		6.50	5.90
	Hauptgang	8.50	7.70
Sennen Gerstensuppe mit Trockenfleisch		8.50	7.70
	Hauptgang	11.50	10.50
Spargelcremesuppe mit Knoblauch-Croutons	Vorspeise	8.00	7.30
	Hauptgang	11.00	10.00

Ohne Fleisch

Veganes Linsen-Gemüsecurry an Kokossauce mit Süsskartoffeln und Chiasamen		22.50	20.40
Käsemaggronen mit Kartoffeln, Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus		21.00	19.10
Butterrösti mit Gaiser-Raclettekäse überbacken und Spiegelei		21.00	19.10
Spargelravioli mit Morchelsauce Frühlingszwiebeln, Rucola und Cherry Tomaten		24.50	22.30
Weisser und grüner Spargel mit Hollandaise Sauce und gebratenen Frühlingskartoffeln		25.50	23.20



säntis

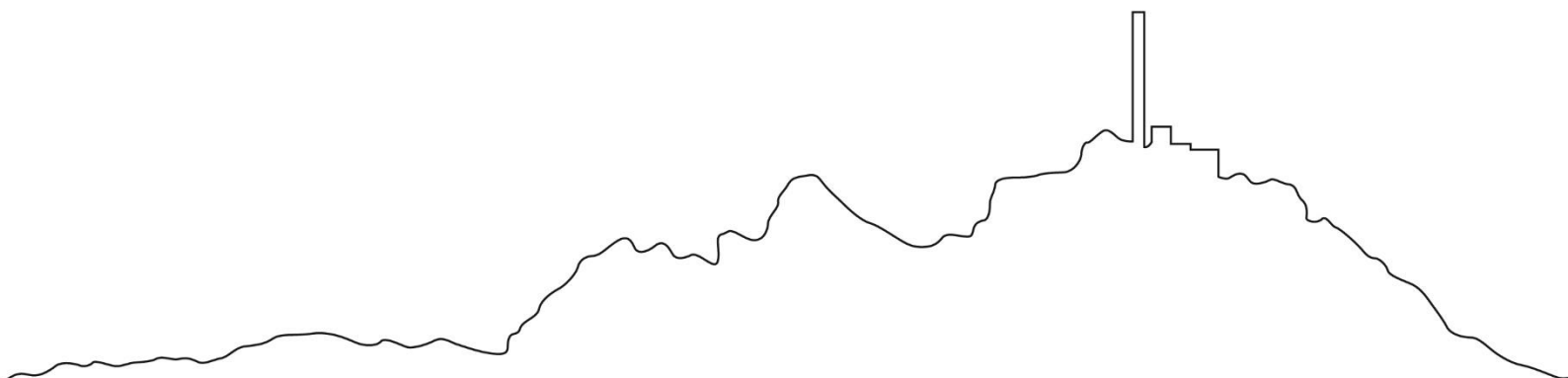
der berg

Schwägalp Klassiker

	CHF	EUR
Appenzeller Siedwurst mit Käsespätzli und hausgemachtem Apfelmus	25.50	23.20
Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln gebraten an Portweinjus und knuspriger Rösti	34.00	30.90
Appenzeller Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Appenzeller Käse und Bierbrauerschinken Pommes Frites und Gemüse	37.00	33.60
Säntis – die Rösti mit Schweinsfilet-Medaillon überbacken mit Gaiser-Raclettekäse und Röstzwiebeln	31.00	28.20

Aus der Region

OLMA-Kalbsbratwurst mit Röstzwiebelsauce und knuspriger Rösti	24.50	22.30
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse	25.50	23.20
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce und knuspriger Rösti	34.00	30.90
Gebratenes Forellenfilet vom Quellpark Kundelfingerhof TG mit Spargel, Hollandaise Sauce und gebratenen Frühlingkartoffeln	33.00	30.00
Toggenburger Schweinsfilet-Medaillon mit Spargel, Hollandaise Sauce und gebratenen Frühlingkartoffeln	33.00	30.00
Entrecote vom Toggenburger Natura Rind mit Spargel, Hollandaise Sauce und gebratenen Frühlingkartoffeln	46.00	41.80



säntis

der berg

Zum Abschluss

	CHF	EUR
Café+		
Geniessen Sie eine Kugel Glace Ihrer Wahl zusammen mit einem Espresso	7.50	6.80
Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm	8.50	7.70
Hausgemachter Brownie mit Joghurtglace Glace und Schlagrahm	12.50	11.40
Frische Erdbeeren mit Schlagrahm	9.00	8.20
Toggenburger Schlorzifladen mit Vanilleglace und Schlagrahm	9.50	8.60
Coupe Romanoff "Schwägalp"		
Frische Erdbeeren	12.50	11.40
mit Vanille- und Joghurtglace und Schlagrahm	kleine Portion 9.50	8.60
Auserlesene Käsespezialitäten aus der Region mit Appenzeller Birnenbrot und Feigensenf	16.50	15.00

Noch mehr Süsses...

...schauen Sie in unsere Dessertkarte

