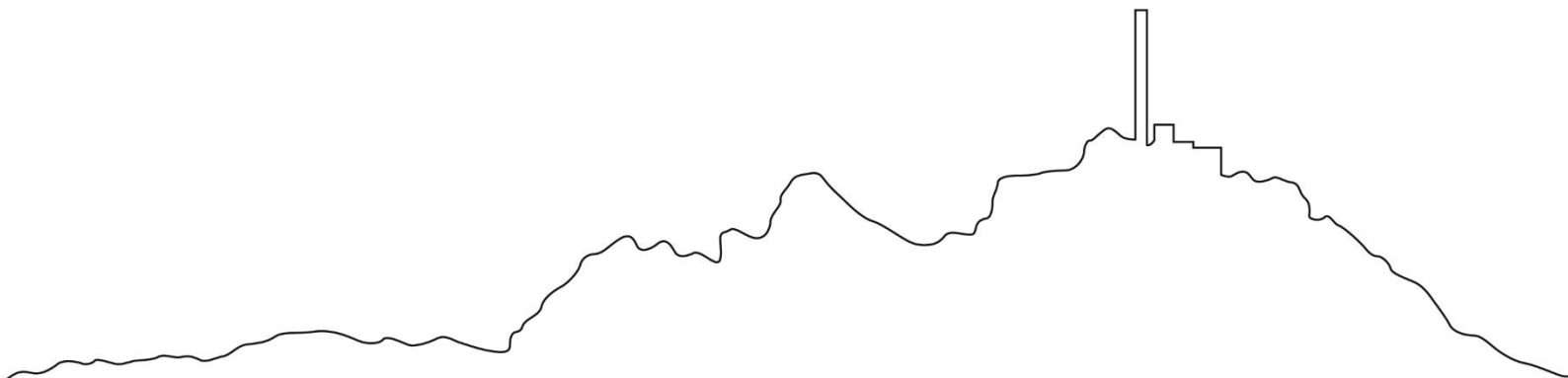


säntis
der berg

Menu de printemps

Säntis – das Hotel



Tous les prix incluent la TVA 7.7%

säntis

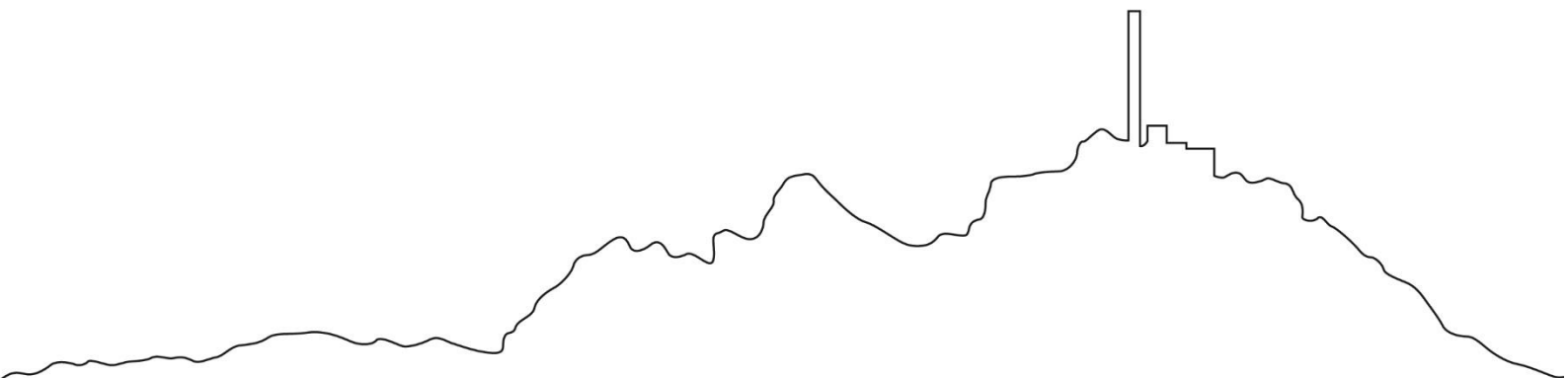
der berg

Plats froids

	CHF	EUR
Salade de feuilles colorées avec graines et croûtons avec vinaigrette italienne, française ou maison	7.50	6.80
Salade composée avec vinaigrette italienne, française ou maison	9.50	8.60
plat principal	15.50	14.10
Tartare de légumes végan avec pain aux noix et huile de lin de Saint-Gall avec un petit bouquet de salade de vinaigrette italienne	16.50	15.00
plat principal	25.00	22.70
Truite saumonée du Quellpark Kundelfingerhof mariné au Säntis Gin salade printanière aux asperges	18.50	16.80
et vinaigrette de miel et moutarde	26.50	24.10
plat principal		
Tartare de bœuf Toggenburg Natura avec Säntis Malt Whisky œuf de caille d'Appenzell et toast au beurre	28.00	25.40
avec un petit bouquet de salade avec vinaigrette épicée maison	19.50	17.70
Salade des saucisses et de fromage	15.50	14.10
simple		
garni	19.50	17.70

Sur la planche de bois

Fromage Schwägalp avec pain aux poires d'Appenzell	15.00	13.60
„Appenzeller Pantli“ Spécialité de saucisse fumée épicée avec pain et beurre	11.50	10.50
„Sennenplättli“ avec viande séchés et fromage locaux	16.00	14.55
plat principal	25.00	22.70



säntis

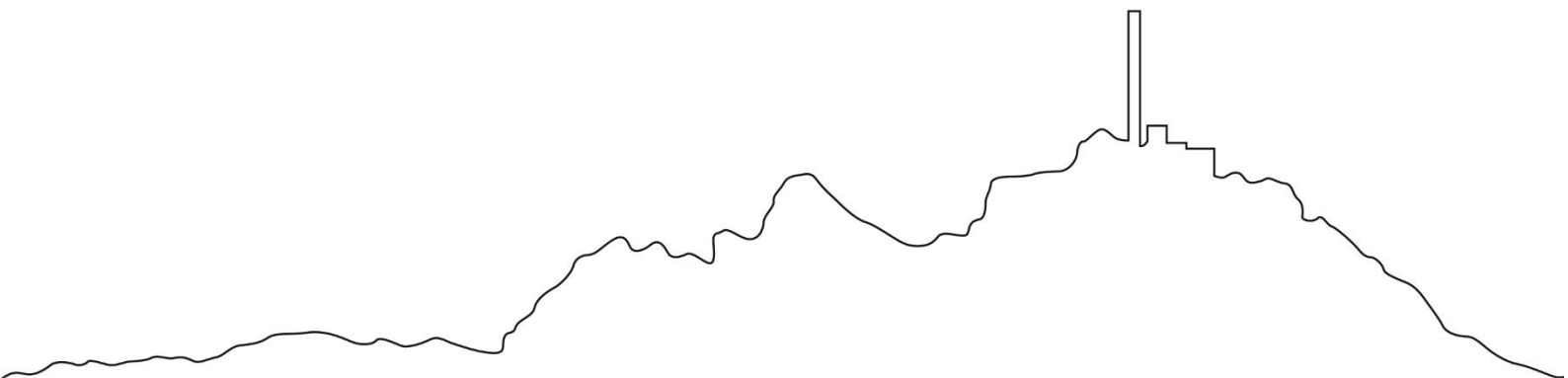
der berg

Hors du pot à soupe

	CHF	EUR
Bouillon de légumes maison avec brunoises de légumes	6.50	5.90
plat principal	8.50	7.70
Potage d'orge avec viande séchée	8.50	7.70
plat principal	11.50	10.50
Potage crème d'asperges avec des croûtons à l'ail	8.00	7.30
hors-d'œuvre	8.00	7.30
plat principal	11.00	10.00

Sans viande

Curry végétalien aux lentilles et légumes avec sauce coco avec patates douces et graines de chia	22.50	20.40
Macaroni au fromage avec pommes de terre, oignons frits et purée de pommes maison	21.00	19.10
Rösti au beurre cuit au four avec fromage raclette à de Gais et œuf au plat	21.00	19.10
Ravioli aux asperges avec sauce aux morilles, oignons blancs, roquette et tomates cerises	24.50	22.30
Asperges blanches et vertes avec sauce hollandaise et pommes de terre nouvelles rôtis	25.50	23.20



säntis

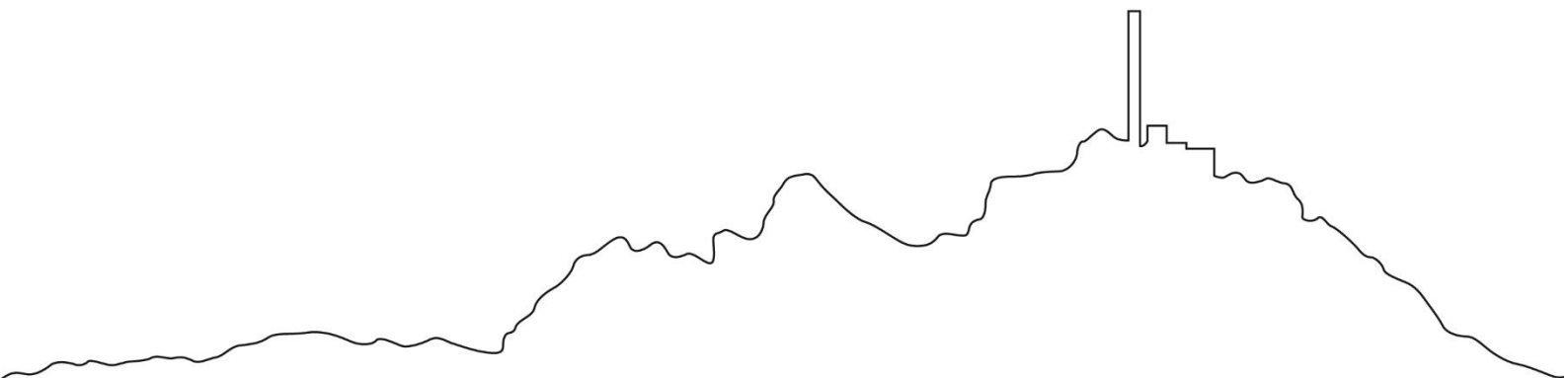
der berg

Classiques de Schwägalp

	CHF	EUR
Saucisse échaudée d'Appenzell avec spaetzle au fromage et purée de pommes maison	25.50	23.20
Émincé de foie de veau avec oignons au jus de vin de porto et rösti croustillant	34.00	30.90
Cordon bleu de veau appenzellois remplit de fromage Appenzeller et de jambon cru Frites et légumes	37.00	33.60
Säntis - le rösti au médaillon de filet de porc gratiné au fromage à raclette de Gais et oignons frits servis dans une poêle	31.00	28.20

Régionale

„St. Galler Olma Bratwurst“ Saucisse de veau avec sauce aux oignons frits et rösti croustillant	24.50	22.30
Escalope de porc panée avec frites et légumes	25.50	23.20
Émincé de veau avec sauce à la crème aux champignons et rösti croustillant	34.00	30.90
Filet de truite rôti du Quellpark de Kundelfingerhof Thurgau avec des asperges, sauce hollandaise et pommes de terre nouvelles rôtis	33.00	30.00
Médaillon de filet de porc avec des asperges, sauce hollandaise et pommes de terre nouvelles rôtis	33.00	30.00
Entrecôte de boeuf Toggenburger Natura avec des asperges, sauce hollandaise et pommes de terre nouvelles rôtis	46.00	41.80



säntis

der berg

Finalemment	CHF	EUR
Café+		
Dégustez une boule de glace de votre choix avec un espresso	7.50	6.80
Salade de fruits frais et de crème fouettée	8.50	7.70
Brownie maison avec glace au yoghourt et chantilly Appenzeller	12.50	11.40
Fraises fraîches avec crème fouettée	9.00	8.20
„Toggenburger Schlorzifladen“ gâteau fourré à la crème de poire et aux œufs avec glace à la vanille et crème fouettée	9.50	8.60
Coupe Romanoff „Schwägalp“ Fraises fraîches avec glace à la vanille, glace au yoghourt et de crème fouettée	12.50	11.40
	petite portion 9.50	8.60
Spécialités fromagères exquises de la région avec pain aux poires d'Appenzeller et moutarde aux figues	16.50	15.00

Encore plus de doux...

... jetez un œil à notre carte des desserts

