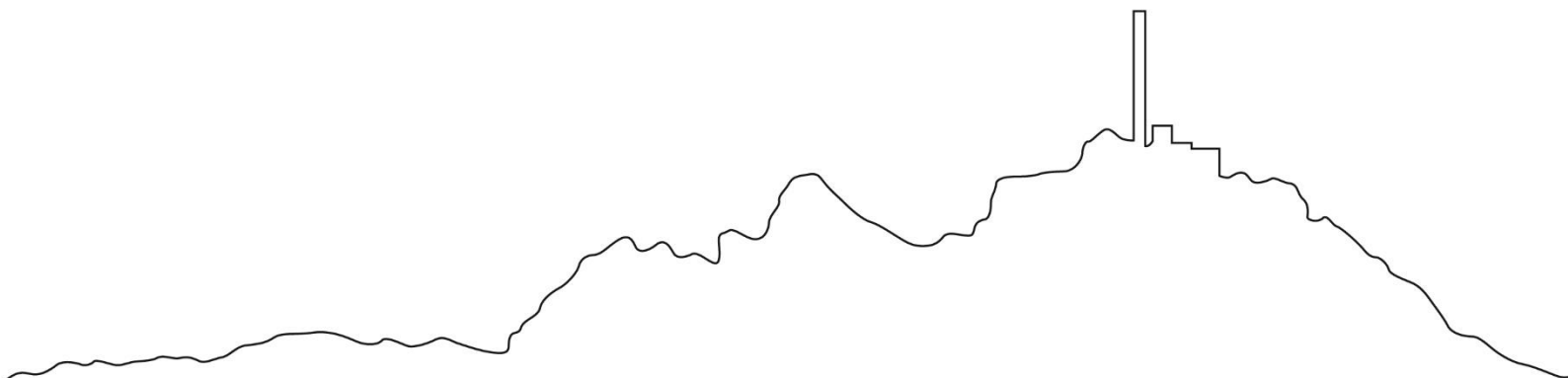


Sommerkarte

Säntis – das Hotel



säntis

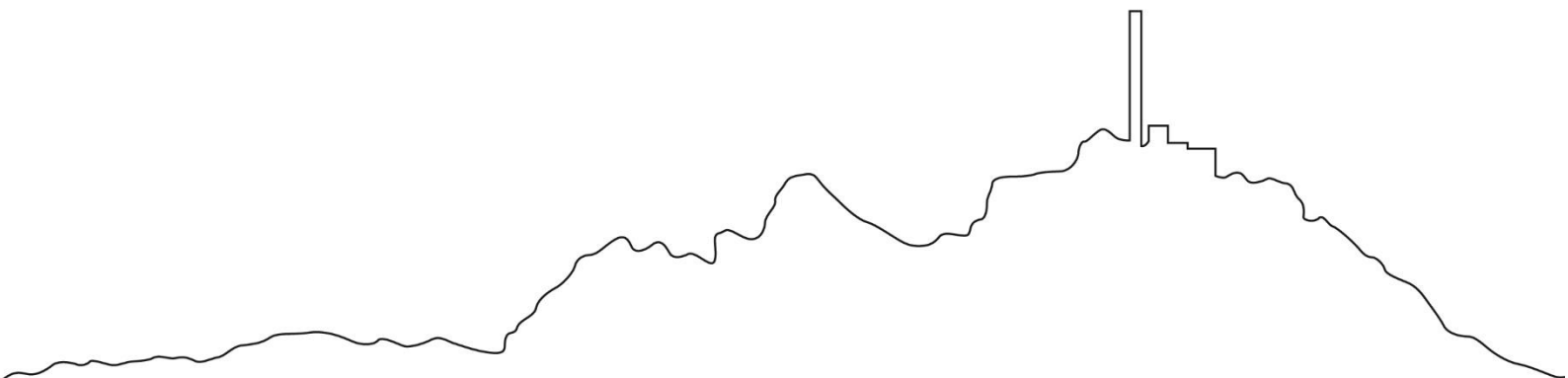
der berg

Aus der kalten Küche

	CHF	EUR
Bunter Blattsalat mit Kernen und Croutons italienischem, französischem oder Hausdressing	7.50	6.80
Gemischter Salat mit Kernen und Croutons italienischem, französischem oder Hausdressing	9.50 Hauptgang 15.50	8.60 14.10
Hausgeräuchertes Lachsforellenfilet vom Quellpark Kundelfingerhof knackiger Eisbergsalat mit Schwägalp-Caesar dressing	18.50 Hauptgang 26.50	16.80 24.10
Veganes Gemüsetatar mit Nussbrot und St. Galler Leinöl kleines Salatbouquet mit italienischem Dressing	16.50 Hauptgang 25.00	15.00 22.70
Tatar vom Toggenburger Natura Rind mit Säntis Malt Whisky Appenzeller Wachtelei und Buttertoast kleines Salatbouquet mit würzigem Hausdressing	19.50 Hauptgang 28.00	17.70 25.50
Wurst-Käsesalat	einfach 15.50 garniert 19.50	14.10 17.70

Vom Holzbrett

Sennenplättli mit Mostbröckli, Säntisbröckli, Pantli, Bauernspeck Appenzeller Bierbrauer Schinken und Schwägalp Käse	16.00 Hauptgang 25.00	14.55 22.70
Schwägalpkäse mit Appenzeller Birnenbrot	15.00	13.60
Appenzeller Pantli mit Brot und Butter	13.50	12.30

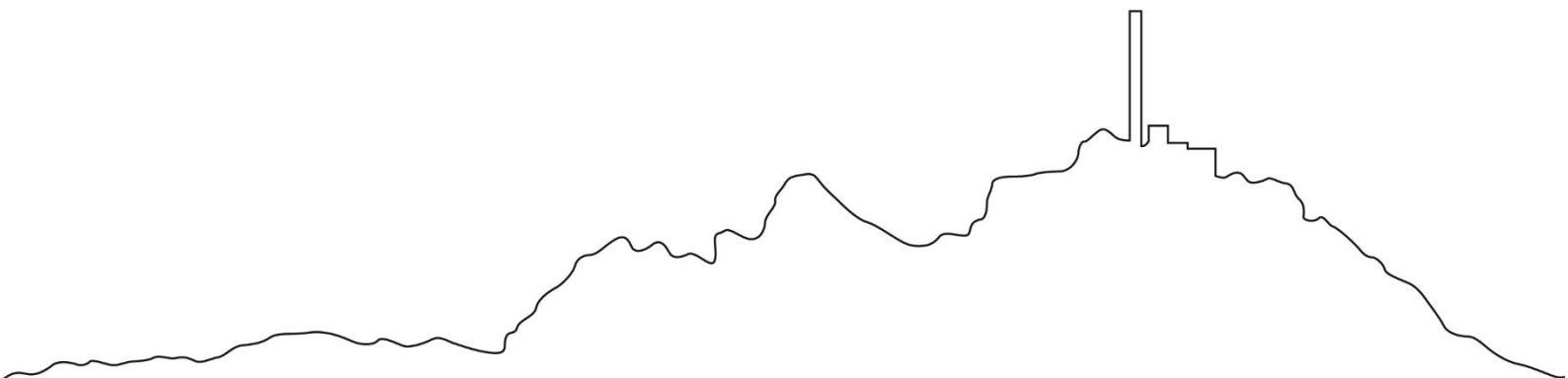


Aus dem Suppentopf

	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

Fit durch den Sommer

Fitnesssteller mit gemischten Salaten und Schweinsschnitzel paniert oder nature	25.50	23.20
Fitnesssteller mit gemischten Salaten gebackene Forellenknusperli im Apfelweinteig und Tartarsauce vom Quellpark Kundelfingerhof TG	31.00	28.10
Fitnesssteller mit gemischten Salaten Ostschweizer Pouletbrust-Schnitzel und hausgemachter Kräuterbutter	26.50	22.45
Fitnesssteller mit gemischten Salaten gebratenes Entrecote vom Toggenburger Natura Rind und hausgemachter Kräuterbutter	46.00	41.80
Fitnesssteller mit gemischten Salaten gebackener Schwägalp-Käsespiess und Bschorle-Chutney	24.50	22.30
Pommes Frites als Beilage	6.50	5.90
grosse Portion	9.00	8.20



Ohne Fleisch

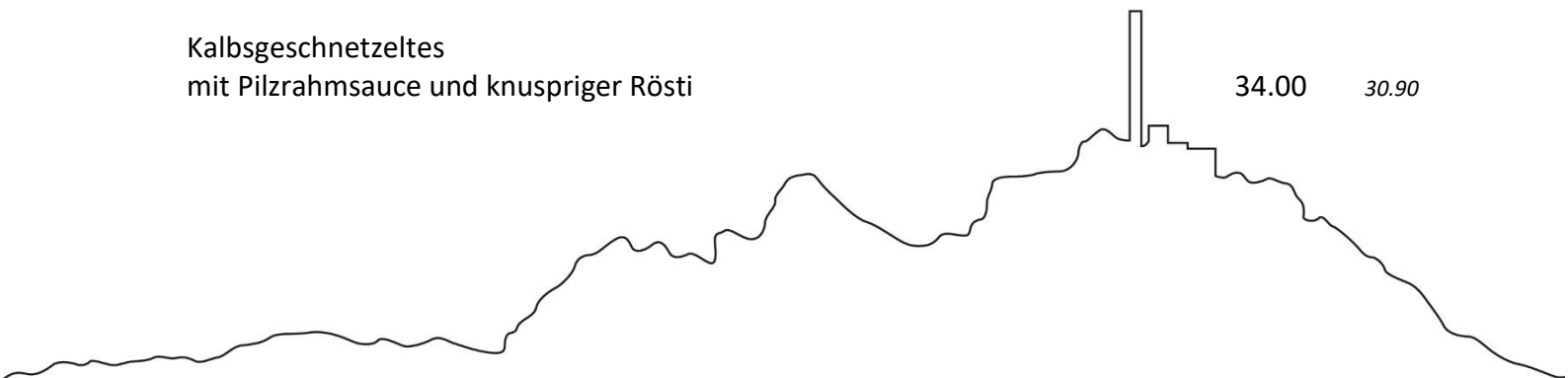
	CHF	EUR
Veganes Linsen-Gemüsecurry mit Kokossauce Süsskartoffeln und Chiasamen	22.50	20.40
Käsemaggronen mit Kartoffeln, Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus	21.00	19.10
Butterrösti mit Gaiser-Raclettekäse überbacken und Spiegelei	21.00	19.10

Schwägalp Klassiker

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 im Pfännchen serviert	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
Entrecote vom Toggenburger Natura Rind mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes Frites und Gemüse	46.00	41.80
Kalbsgeschnetztes mit Pilzrahmsauce und knuspriger Rösti	34.00	30.90



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
Frappé mit Erdbeer-, Vanille- oder Schokoladen-Aroma	8.50	7.70
Hausgemachter Brownie mit Joghurtglace und Schlagrahm	12.50	11.40
Frischer Erdbeeren mit Schlagrahm	9.00	8.20
Toggenburger Schlorzifladen mit Vanilleglace und Schlagrahm	9.50	8.60
Coupe Romanoff "Schwägalp"		
FrISCHE Erdbeeren mit Vanille- und Joghurtglace und Schlagrahm	12.50	11.40
	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

