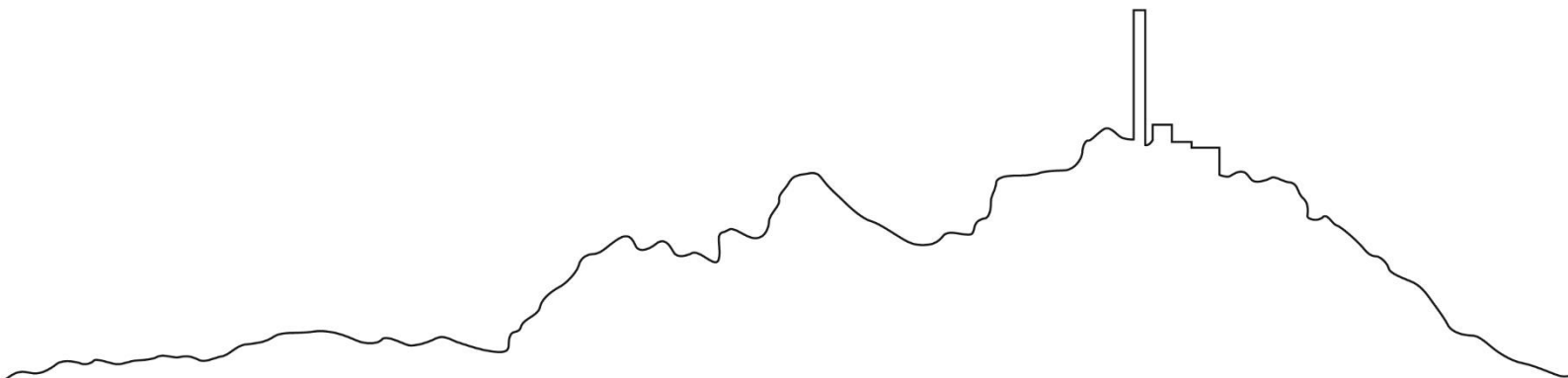


Menu d'été
Säntis – das Hotel



säntis

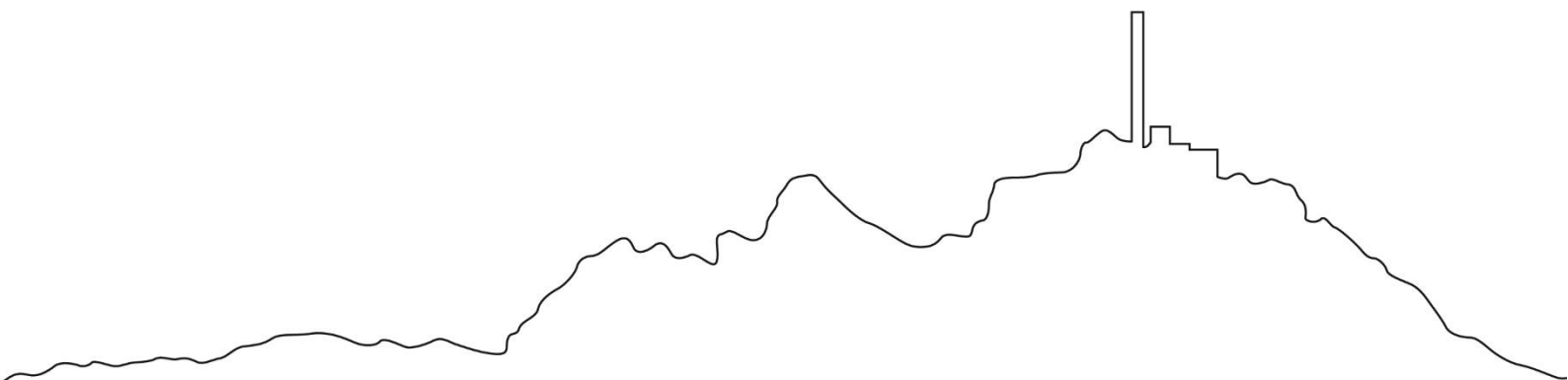
der berg

Plats froids

	CHF	EUR
Salade de feuilles colorées avec graines et croûtons avec vinaigrette italienne, française ou maison	7.50	6.80
Salade composée	9.50	8.60
avec vinaigrette italienne, française ou maison	plat principal 15.50	14.10
Tartare de bœuf Toggenburg Natura avec Säntis Malt Whisky œuf de caille d'Appenzell et toast au beurre	16.50	15.00
avec un petit bouquet de salade avec vinaigrette épicée maison	plat principal 28.00	25.40
Tartare de légumes végan avec pain aux noix et huile de lin de Saint-Gall	14.50	13.20
avec un petit bouquet de salade de vinaigrette italienne	plat principal 25.00	22.70
Filet de truite saumonée fumée maison du Quellpark Kundelfingerhof TG	18.50	16.80
avec salade iceberg et vinaigrette César Schwägalp	plat principal 26.50	24.10
Salade des saucisses et de fromage	simple 15.50	14.10
	garni 19.50	17.70

Sur la planche de bois

„Sennenplättli“ avec viande séchés et fromage locaux	16.00	14.55
	plat principal 25.00	22.70
Fromage Schwägalp avec pain aux poires d'Appenzell	15.00	13.65
„Appenzeller Pantli“		
Spécialité de saucisse fumée épicée avec pain et beurre	13.50	12.30



säntis

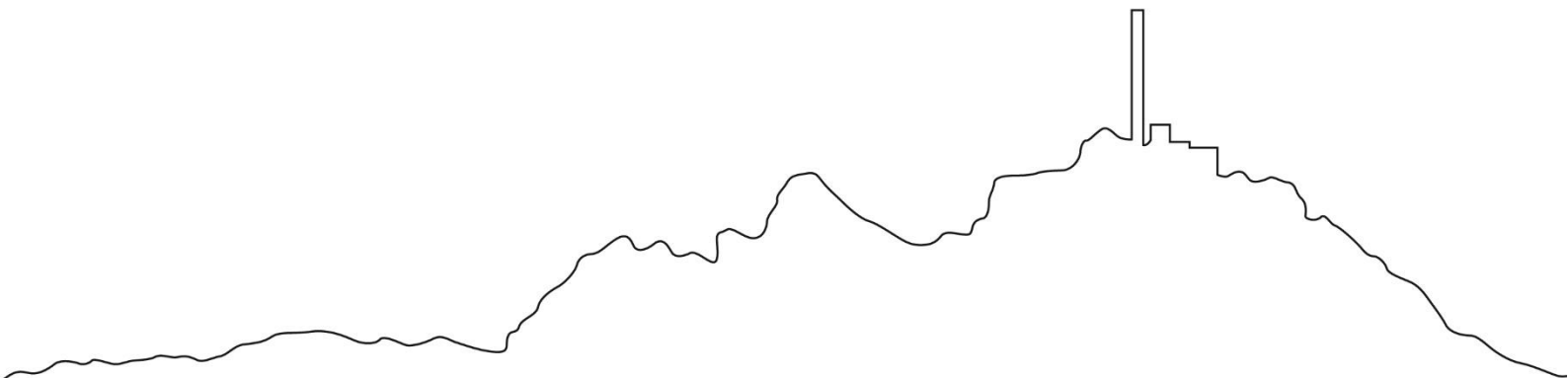
der berg

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

Fit tout l'été

Salades composées avec escalope de porc panée ou nature	25.50	21.60
Salades composées avec truite croustillante du Quellpark Kundelfingerhof TG en pâte à cidre et sauce tartare	31.00	28.10
Salades composées avec escalope de poulet de Suisse orientale et beurre aux fines herbes maison	26.50	22.45
Salades composées avec Entrecôte roti de boeuf Toggenburger Natura et beurre aux fines herbes maison	46.00	41.80
Salades composées avec Fromage à la brochette cuit au four et chutney de poires	24.50	22.30
Frites en accompagnement	6.50	5.50
grande portion	9.00	8.20



säntis

der berg

Sans viande


	CHF	EUR
Curry végétalien aux lentilles et légumes avec sauce coco avec patates douces et graines de chia	22.50	20.40
Rösti au beurre cuit au four avec fromage raclette à de Gais et œuf au plat	21.00	19.10
Macaroni au fromage avec pommes de terre, oignons frits et purée de pommes maison	21.00	19.10

Classiques de Schwägalp

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 rempli 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
Entrecôte de boeuf Toggenburger Natura avec beurre aux fines herbes maison Frites et légumes	46.00	41.80
Émincé de veau avec sauce à la crème aux champignons et rösti croustillant	34.00	30.90



säntis

der berg

Finalement

	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
Frappé aux arômes de fraise, de vanille ou de chocolat	8.50	7.70
Brownie maison avec glace au yoghourt et chantilly Appenzeller	12.50	11.40
„Toggenburger Schlorzifladen“ gâteau fourré à la crème de poire et aux œufs avec glace à la vanille et crème fouettée	9.50	8.60
Fraises fraîches à la crème fouettée	9.00	8.20
Coupe Romanoff "Schwägalp" Fraises fraîches avec glace à la vanille, glace à la fraise 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

