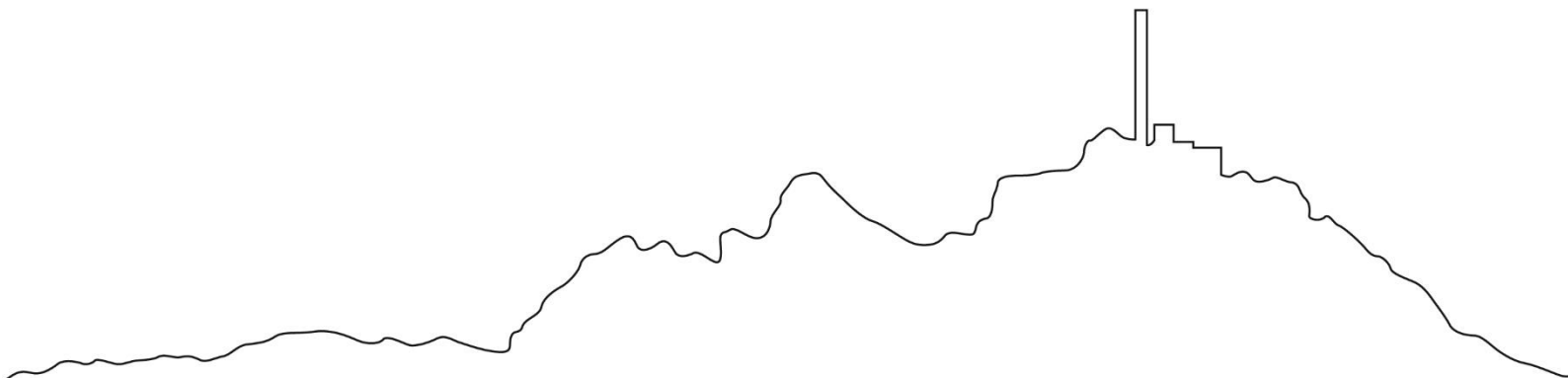


säntis
der berg

Frühlingskarte

Säntis – das Hotel

Jetzt aktuell:
Spargel
&
Erdbeeren



Alle Preise in CHF und inklusive MwSt.

säntis

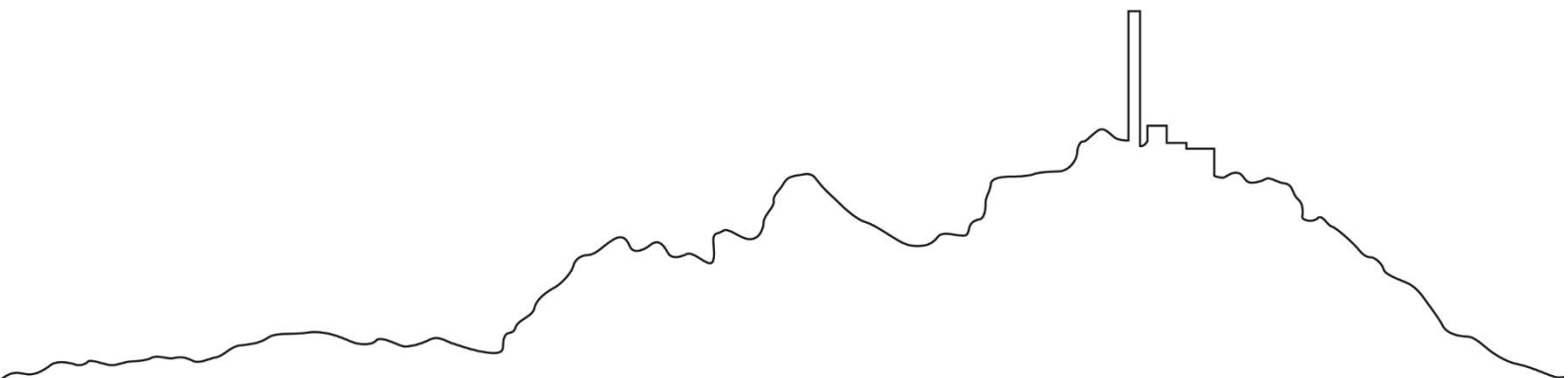
der berg

Aus der kalten Küche

Bunter Blattsalat mit Kernen und Croutons mit italienischem, französischem oder Hausdressing	7.50
Gemischter Salat mit italienischem, französischem oder Hausdressing	9.50 / 15.50
Wurst-Käsesalat einfach / garniert	15.50 / 19.50
Tatar vom Toggenburger Natura Rind mit Säntis Malt Whisky Appenzeller Wachtelei und Buttertoast dazu ein kleines Salatbouquet an würzigem Hausdressing	19.50 / 28.00
Veganes Gemüsetatar mit Nussbrot und St. Galler Leinöl dazu ein kleines Salatbouquet an italienischem Dressing	18.00 / 26.00

Vom Holzbrett

Sennenplättli mit Mostbröckli, Säntisbröckli, Pantli, Bauernspeck Appenzeller Bierbrauer Schinken und Schwägalp Käse	16.00 / 25.00
Schwägalpkäse mit Appenzeller Birnenbrot	15.00
Appenzeller Pantli mit Brot und Butter	13.50

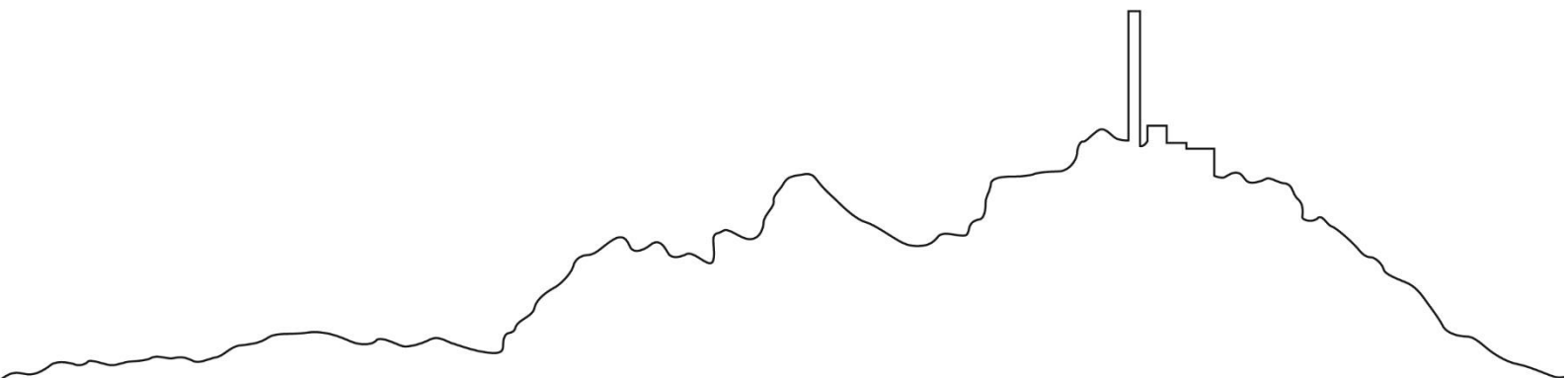


Aus dem Suppentopf

Hausgemachte Gemüsebouillon mit Gemüsewürfelchen	7.00 / 9.50
Sennen Gerstensuppe mit Trockenfleisch	8.50 / 11.50
Spargelcremesuppe mit Frischkäse - Laugenherz	9.00 / 12.00

Ohne Fleisch

Butterrösti mit Gaiser-Raclettekäse überbacken und Spiegelei	21.00
Veganes Linsen-Gemüsecurry an Kokossauce mit Süsskartoffeln und Chiasamen	24.50
Käsemagronen mit Kartoffeln, Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus	21.00
Spargelravioli mit Bärlauchsauce Spargel, Kirschtomaten, Zedernkernen und Rucola	24.00
Weisser und grüner Spargel mit Hollandaise Sauce und gebratenen Frühlingskartoffeln	25.50



säntis

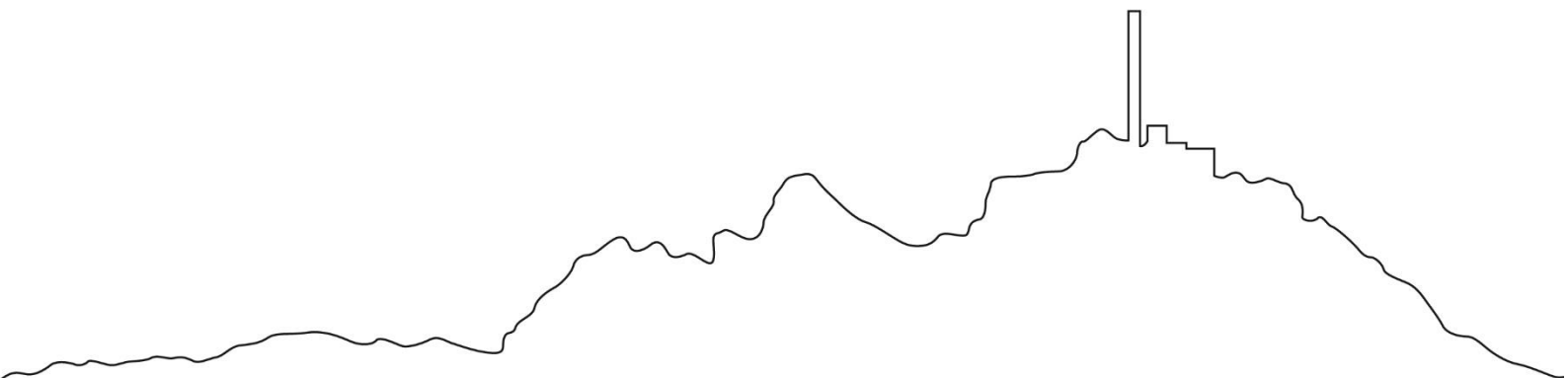
der berg

Schwägalp Klassiker

Appenzeller Siedwurst mit Käsespätzli und hausgemachtem Apfelmus	25.50
Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln gebraten an Portweinjus und knuspriger Rösti	34.00
Appenzeller Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Appenzeller Käse und Bierbrauerschinken Pommes Frites und Gemüse	38.00
Säntis – die Rösti mit Schweinsfilet-Medaillon überbacken mit Gaiser-Raclettekäse und Röstzwiebeln	31.00

Aus der Region

OLMA-Kalbsbratwurst mit Röstzwiebelsauce und knuspriger Rösti	24.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse	25.50
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce und knuspriger Rösti	34.00
Gebratenes Forellenfilet vom Quellpark Kundelfingerhof TG mit Spargel, Hollandaise Sauce und gebratenen Frühlingkartoffeln	36.00
Entrecote vom Toggenburger Natura Rind mit hausgemachter Kräuterbutter Spargel, Hollandaise Sauce und gebratenen Frühlingkartoffeln	46.00



säntis

der berg

Zum Abschluss

Café+ Versüßen sie sich ihren Kaffee oder Espresso mit einer Kugel Glace nach Wahl	7.50
Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm	8.50
Toggenburger Schlorzifladen mit Vanilleglace und Schlagrahm	9.50
Hausgemachter Brownie mit Joghurtglace Glace und Schlagrahm	12.50
Frische Erdbeeren mit Schlagrahm	9.00
Coupe Romanoff "Säntis" Frische Erdbeeren mit Vanille- und Joghurtglace und Schlagrahm	9.50 / 12.50
Auserlesene Käsespezialitäten aus der Region mit Appenzeller Birnenbrot und Feigensenf	16.50

Noch mehr Süßes...

...schauen Sie in unsere Dessertkarte

