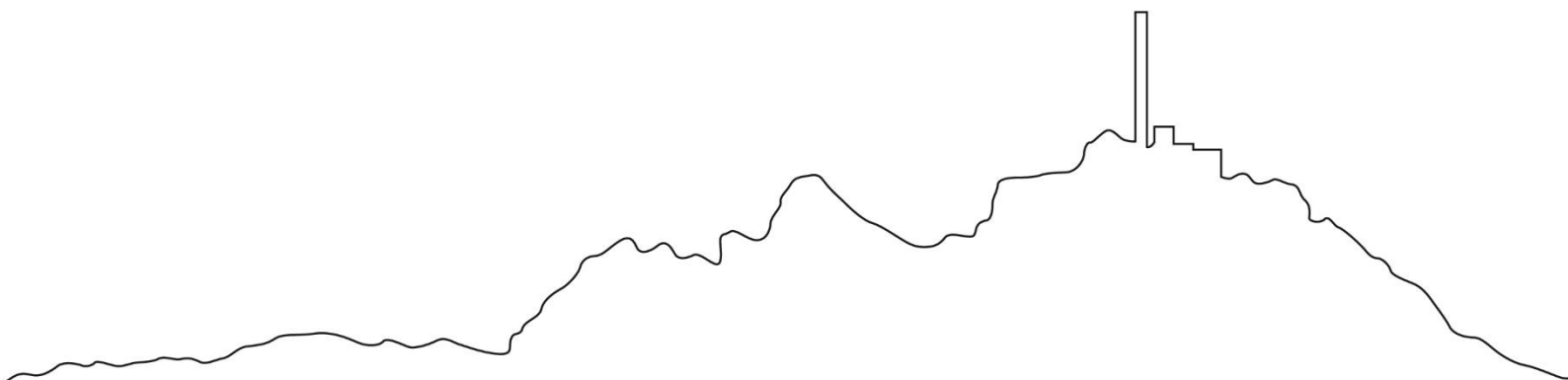


**säntis**  
der berg

# Herbstkarte

# Säntis – das Hotel



Alle Preise in CHF und inklusive MwSt. / unser Wechselkurs bei Barzahlung 1.00 EUR = 1.00 CHF

# säntis

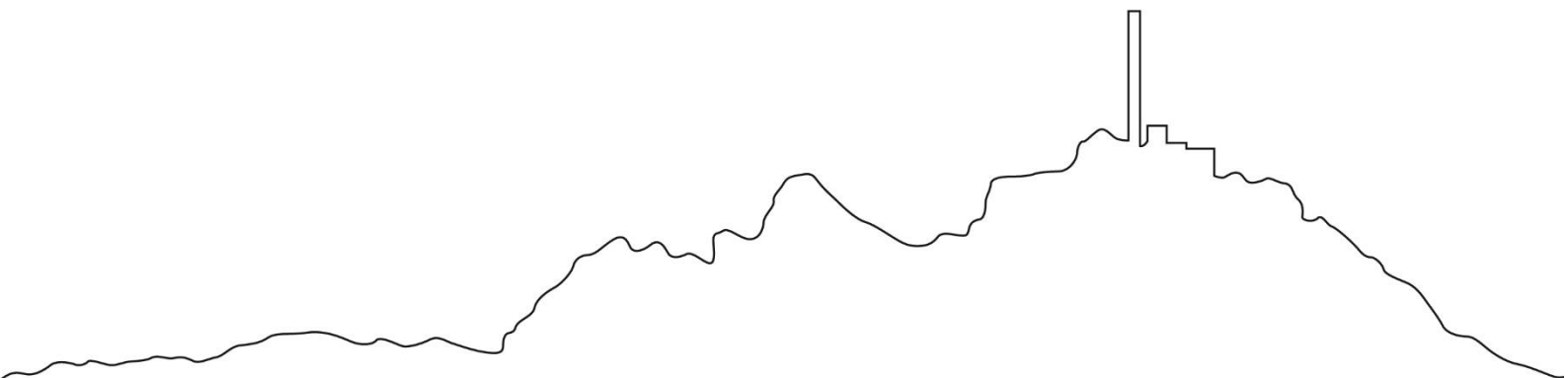
der berg

## 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 mit Hausdressing	19.50 / 28.00
Veganes Gemüsetatar mit Nussbrot und St. Galler Leinöl dazu ein kleines Salatbouquet mit 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

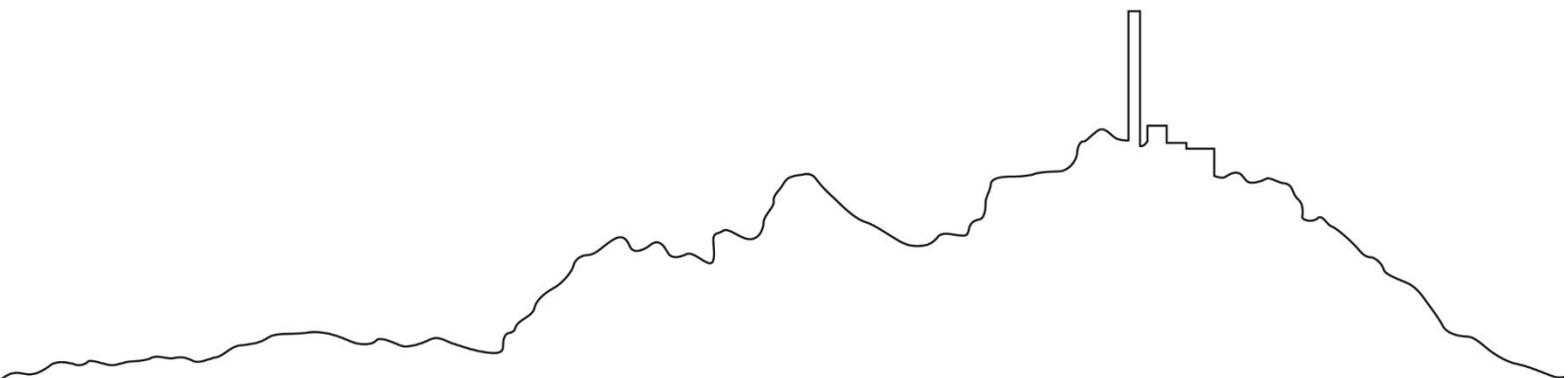
Hausgemachte Gemüsebouillon mit Gemüsewürfelchen	7.00 / 9.50
Sennen-Gerstensuppe mit Trockenfleisch	8.50 / 11.50
Kürbis-Aprikosensuppe mit Kürbiskernöl	8.50 / 11.50

## Fit durch den Sommer

Fitnessteller mit gemischten Salaten und Schweinsschnitzel paniert oder nature	25.50
Fitnessteller mit gemischten Salaten und gebackenen Forellenknusperli vom Quellpark Kundelfingerhof mit Tartarsauce	32.00
Pommes Frites als Portion oder Beilage	9.00 / 6.50

## Ohne Fleisch

Butterrösti mit Gaiser-Raclettekäse überbacken und Spiegelei	21.00
Veganes Linsen-Gemüsecurry an Kokossauce mit Süsskartoffeln und Chiasamen	24.50
Käsemaggronen mit Kartoffeln, Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus	21.00
Teller des erfolglosen Jägers Herbstlicher Gemüseteller mit gebratenen Spätzli Preiselbeerbirne und Wildrahmsauce	25.00



# 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 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
Entrecote vom Toggenburger Natura Rind mit Kräuterbutter Pommes Frites und Gemüse	46.00

## Wild aus dem Alpstein und den Churfürsten

Rehpfeffer mit Speck, Perlzwiebeln und Croutons gebratenen Spätzli, Herbstgemüse und Preiselbeerbirne	36.00
Rehschnitzel mit Wildrahmsauce gebratenen Spätzli, Herbstgemüse und Preiselbeerbirne	46.00



# säntis

der berg

## Zum Abschluss

<b>Café+</b> Versüßen sie sich ihren Kaffee oder Espresso mit einer Kugel Glace nach Wahl	7.50
<b>Frischer Fruchtsalat</b> mit Schlagrahm	8.50
<b>Coupe Nesselrode</b> Vermicelles mit Vanilleglace, Meringue und Schlagrahm	12.00
<b>Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm</b>	9.50
<b>Toggenburger Schlorzifladen</b> mit Vanilleglace und Schlagrahm	9.50
<b>Hausgemachter Brownie</b> mit Joghurtglace und Schlagrahm	12.50
<b>Auserlesene Käsespezialitäten aus der Region</b> mit Appenzeller Birnenbrot und Feigensenf	16.50

Noch mehr Süßes...

...finden Sie in unserer Dessertkarte

