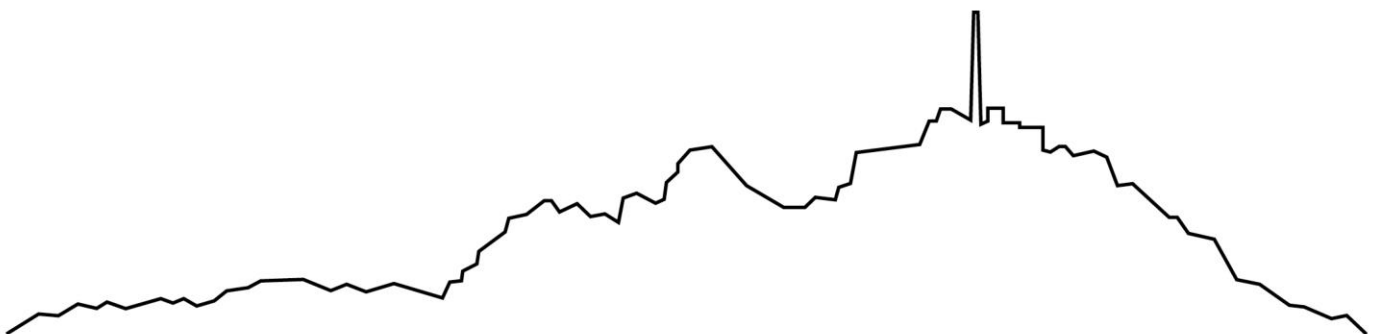


**säntis**  
der berg

Säntis – das Hotel

# Herbstkarte

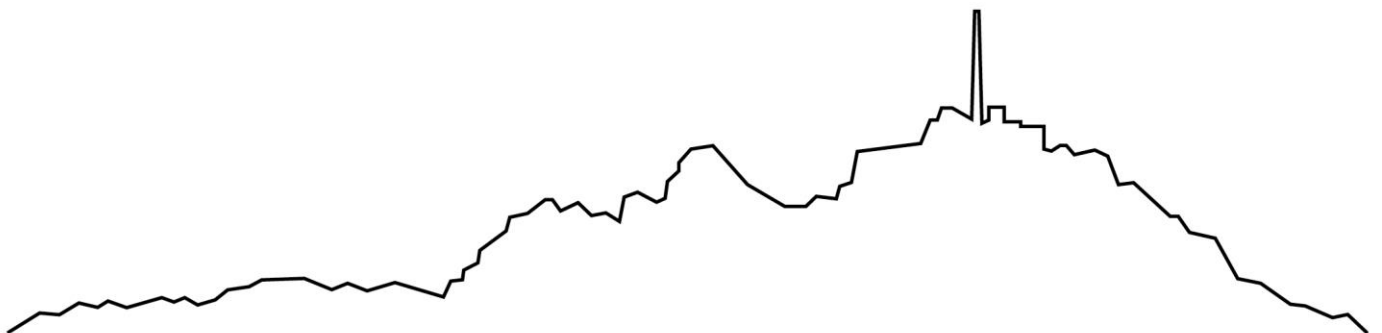


## Aus der kalten Küche

<b>Bunter Blattsalat mit Kernen und Croutons</b> mit italienischem, französischem oder Hausdressing	8.00
<b>Gemischter Salat</b> mit italienischem, französischem oder Hausdressing	10.00 / 16.00
<b>Wurst-Käsesalat einfach / garniert</b>	15.50 / 19.50
<b>Tatar vom Toggenburger Natura Rind</b> mit Säntis Malt Whisky, Appenzeller Wachtelei und Butterstoast dazu ein kleines Salatbouquet mit Hausdressing	21.00 / 31.00
<b>Veganes Gemüsetatar</b> mit Nussbrot und St. Galler Leinöl dazu ein kleines Salatbouquet mit italienischem Dressing	18.00 / 26.00

## Vom Holzbrett

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



## Aus dem Suppentopf

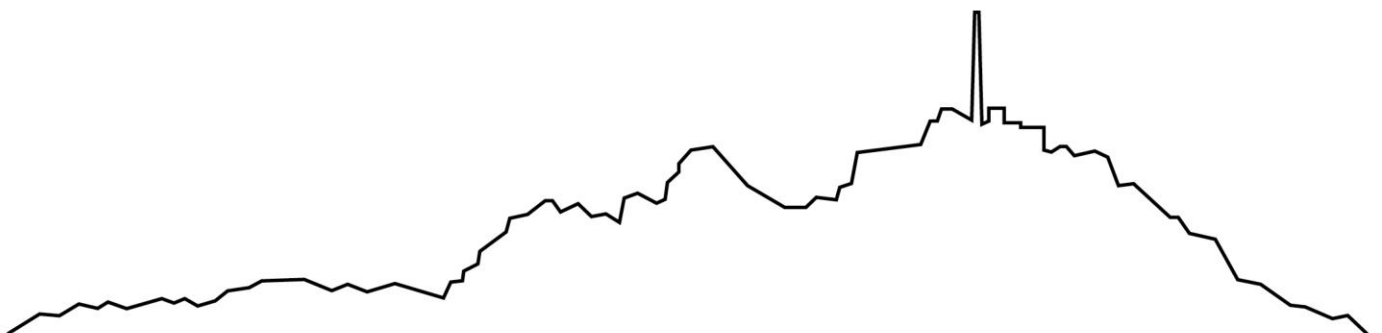
Hausgemachte Gemüsebouillon mit Gemüsewürfelchen	7.00 / 9.50
Sennen-Gerstensuppe mit Trockenfleisch	8.50 / 11.50
Kürbis-Quittensuppe mit Kürbiskernöl	8.50 / 11.50

## Fit durch den Herbst

Fitnesssteller mit gemischten Salaten und Schweinsschnitzel paniert oder nature	25.50
Fitnesssteller mit gemischten Salaten und gebackenen Forellenkusperli vom Quellpark Kundelfingerhof mit Tartarsauce	34.00
Portion Pommes Frites	6.50 / 9.00

## Ohne Fleisch

Käserösti 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



## Schwägalp Klassiker

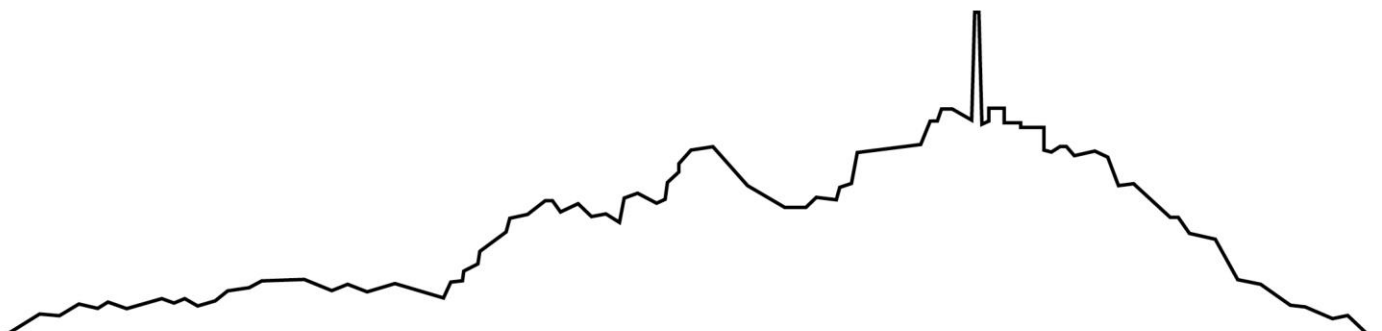
Appenzeller Siedwurst mit Käsespätzli und hausgemachtem Apfelmus	25.50
Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln gebraten an Portweinjus und knuspriger Rösti	34.00
Appenzeller Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Appenzeller Käse und Bierbrauer-Schinken Pommes Frites und Gemüse	41.00
Säntis-Rösti mit Schweinsfilet-Medaillon 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
Kalbsgeschnetzelttes 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 gebratene Spätzli, Herbstgemüse und Preiselbeerbirne	36.00
Rehschnitzel mit Wildrahmsauce gebratene Spätzli, Herbstgemüse und Preiselbeerbirne	46.00



## **Zum Abschluss**

<b>Café+</b> Kaffee oder Espresso dazu eine Kugel Glace nach Wahl	7.50
<b>Frischer Fruchtsalat</b> mit Schlagrahm	8.50
<b>Coupe Nesselrode</b> Vermicelles mit Vanilleglace, Meringue und Schlagrahm	9.00 / 12.00
<b>Vermicelles</b> mit Meringue und Schlagrahm	7.50 / 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

## **Lust auf etwas anderes?**

Noch mehr Süsses finden Sie in unserer Dessertkarte.

