

**säntis**  
der berg

Säntis – das Hotel

# Sommerkarte

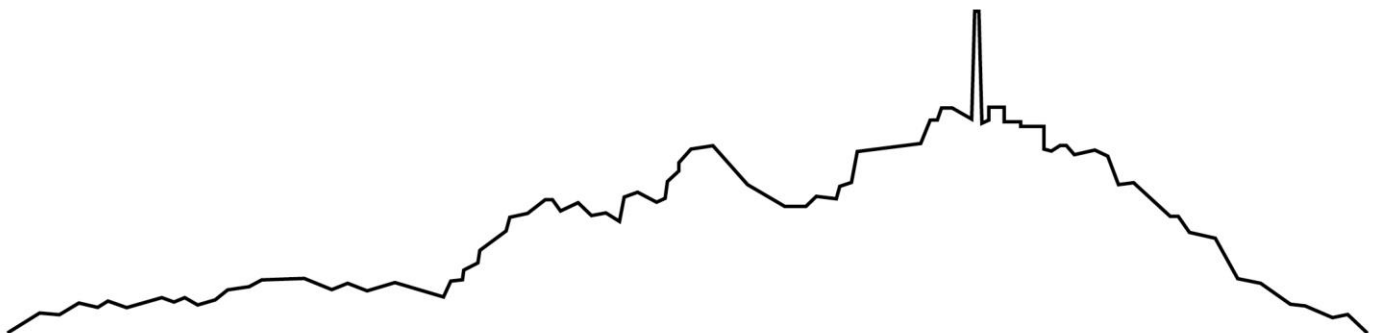


## Aus der kalten Küche

<b>Bunter Blattsalat mit Kernen und Croutons</b> mit italienischem, französischem oder Kräuter-Balsamico Dressing	8.50
<b>Gemischter Salat</b> mit italienischem, französischem oder Kräuter-Balsamico Dressing	11.00 / 16.50
<b>Wurst-Käsesalat</b> einfach / garniert	15.50 / 19.50
<b>Tatar vom Toggenburger Natura Rind</b> mit Säntis Malt Whisky, Toggenburger Wachtelei und Butters-toast dazu ein kleines Salatbouquet mit Kräuter-Balsamico Dressing	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
<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

<b>Hausgemachte Gemüsebouillon</b> mit Gemüsewürfelchen	7.00 / 9.50
<b>Sennen-Gerstensuppe</b> mit Trockenfleisch	8.50 / 11.50

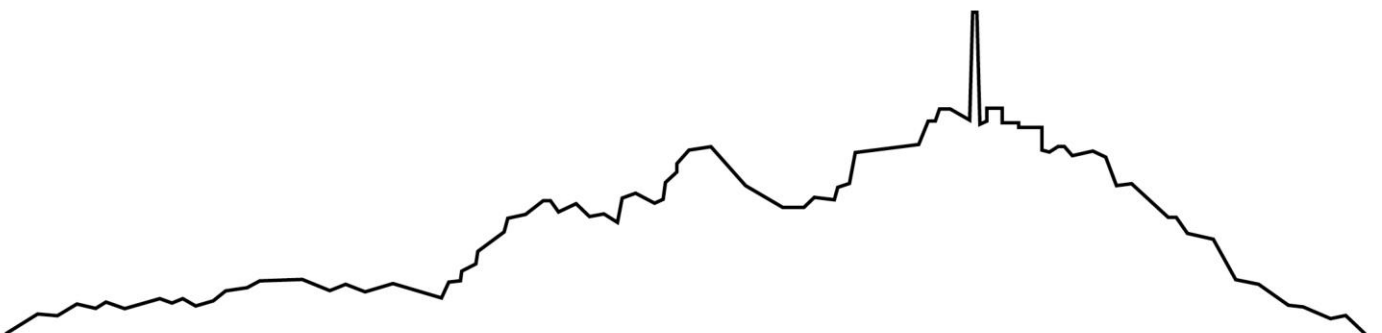


## Fit durch den Sommer

Fitnesssteller mit gemischten Salaten und Schweinsschnitzel paniert oder nature	25.50
Fitnesssteller mit gemischten Salaten und Forellenknusperli im Apfelweinteig vom Quellpark Kundelfingerhof mit Tartarsauce	34.00
Fitnesssteller mit gemischten Salaten und Ostschweizer Pouletbrust-Schnitzel mit Kräuterbutter	28.00
Fitnesssteller mit gemischten Salaten und Entrecote vom Toggenburger Natura Rind mit Kräuterbutter	46.00
Fitnesssteller mit gemischten Salaten und mariniertem Schwägalp Grillkäse	24.50
Pommes Frites Portion / Beilage	9.00 / 6.50

## Ohne Fleisch

Butterrösti mit Gaiser Raclettekäse überbacken und Spiegelei	21.00
Veganes Linsen-Gemüsecurry mit Kokossauce Süsskartoffeln und Chiasamen	24.50
Käsemaggronen mit Kartoffeln, Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus	21.00

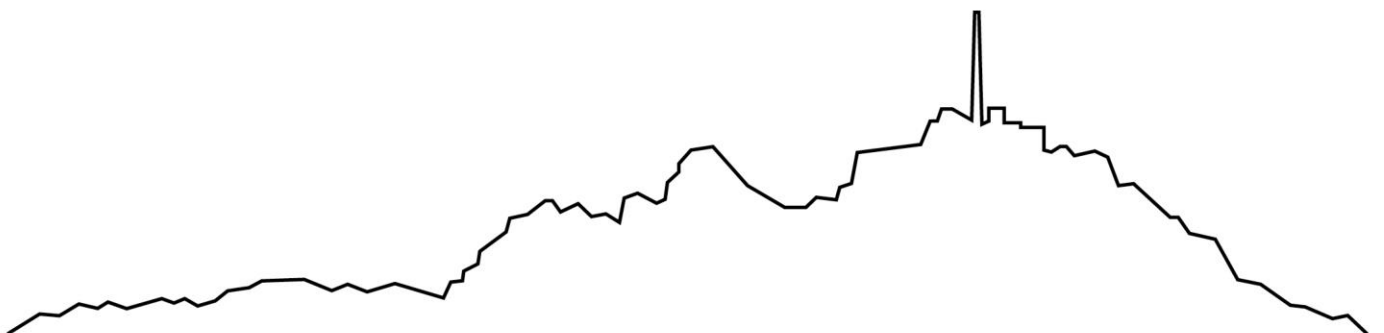


## Schwägalp Klassiker

Appenzeller Siedwurst mit Käsespätzli und hausgemachtem Apfelmus	25.50
Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln gebraten an Portweinsauce und knuspriger Rösti	34.00
Appenzeller Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Appenzeller Käse und Bierbrauer Rohschinken 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
Kalbsgeschnetzelt mit Pilzrahmsauce und knuspriger Rösti	34.00
Entrecote vom Toggenburger Natura-Rind mit Kräuterbutter Pommes frites und Gemüse	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>Toggenburger Schlorzifladen</b> mit Vanilleglace und Schlagrahm	9.50
<b>Hausgemachter Brownie</b> mit Joghurtglace und Schlagrahm	12.50
<b>Marinierte Erdbeeren</b> mit Schlagrahm	9.00
<b>Coupe Romanoff Säntis</b> marinierte Erdbeeren mit Vanille- und Joghurtglace und Schlagrahm	9.50 / 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.

