

**säntis**  
der berg

Säntis – das Hotel

# Herbstkarte



# Speisekarte

## Aus der kalten Küche

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

## Vom Holzbrett

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



## Aus dem Suppentopf

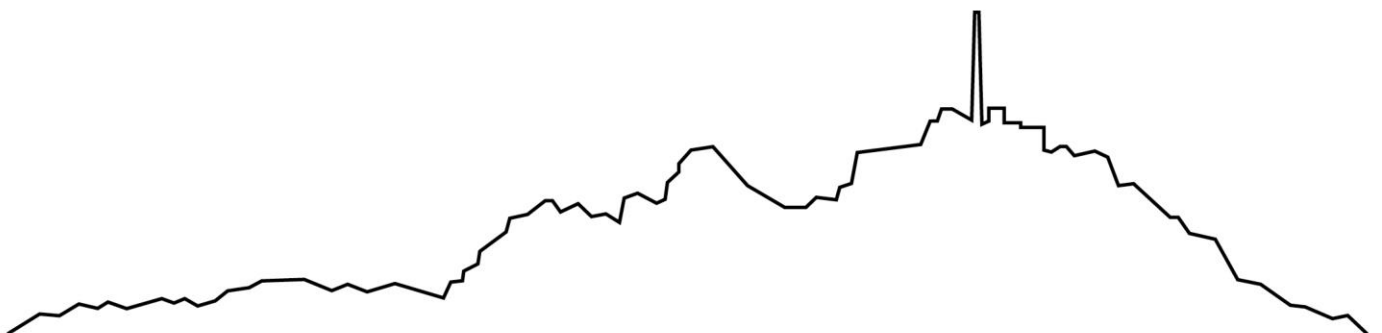
Hausgemachte Gemüsebouillon mit Gemüsewürfelchen	7.00 / 9.50
Sennen-Gerstensuppe mit Trockenfleisch	8.50 / 11.50
Kürbis-Ingwersuppe mit Kürbiskernöl	8.50 / 11.50

## Fit durch den Herbst

Fitnesssteller mit gemischten Salaten und Schweinsschnitzel paniert	25.50
Fitnesssteller mit gemischten Salaten und gebackenen Forellenkusperli im Apfelweinteig 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
Käsemagronen mit Kartoffeln, Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus	21.00
Teller des erfolglosen Jägers Herbstlicher Gemüseteller mit gebratenen Spätzli Preiselbeerbirne und Wildrahmsauce	25.00



## Schwägalp Klassiker

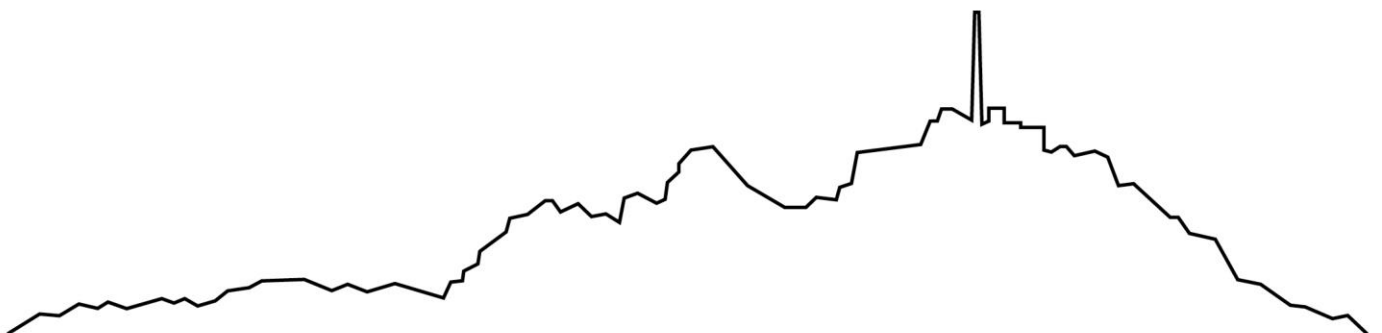
Appenzeller Siedwurst mit Käsespätzli und hausgemachtem Apfelmus	25.50
Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln gebraten an Portweinjus und knuspriger Rösti	34.00
Appenzeller Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Appenzeller Käse und Bierbrauer-Schinken Pommes Frites und Gemüse	41.00
Säntis-Rösti mit Schweinsfilet-Medaillon 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
Kalbsgeschnetzelt 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	48.00



## **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.

