

säntis
der berg

Säntis – der Berg

Speisekarte



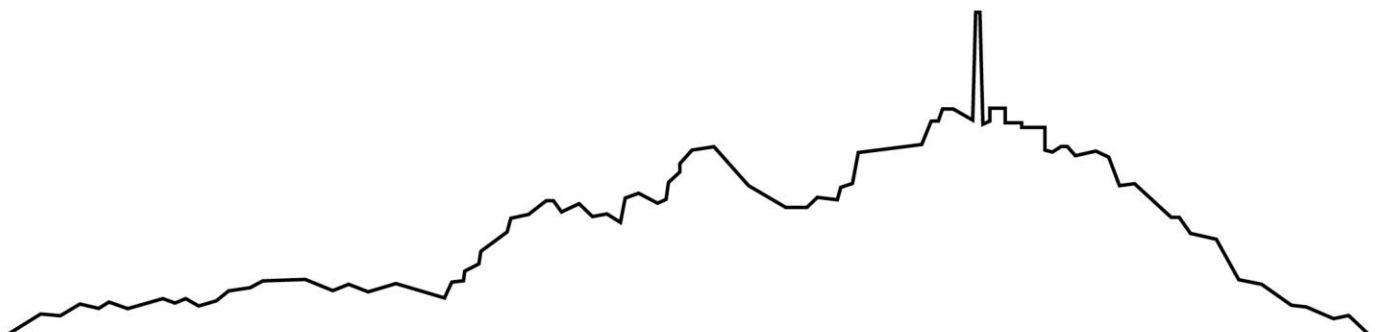
Speisekarte

Zur Vorspeise, Apero, z'vieri oder einfach so zwischendurch

Klassischer Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln	26.00
dazu eine kleine bunte Salatschüssel mit Kräuter-Balsamico Dressing	8.00
Säntisplättli	18.00 / 26.00
Regionale Trockenfleisch- und Käsespezialitäten mit Brot und Butter	
Regionale Käsespezialitäten	16.00 / 21.00
mit Appenzeller Birnenbrot, Früchte und Nüsse	
Appenzeller Hausfrauensalat an Kräuter-Balsamico Dressing	9.50 / 14.00
Blattsalat, Gurke, Tomate, Rüepli und Ei	
dazu knusprig gebackene Mostbröckli-Bällchen	5.00

Aus dem Suppentopf

Sennen-Gerstensuppe	9.50 / 12.50
mit Trockenfleisch	
Tagessuppe	8.50 / 11.50
jeden Tag frisch und hausgemacht	



Aus der warmen Küche

Säntis – Rösti mit Schweinsfilet-Medaillons, Gaiser-Raclettekäse und Röstzwiebeln	34.00
Appenzeller Siedwurst Käsehörnli, Kartoffeln, Röstzwiebeln und hausgemachtes Apfelmus	26.50
Ghackets mit Hörnli mit hausgemachtem Apfelmus und Reibkäse	23.00
OLMA-Bratwurst mit Röstzwiebelsauce und Rösti	26.50
Otschweizer Pouletbrust mit Kräuterrahmsauce Nudeln und Gemüse	29.00
Kalbsgeschnetzeltes Herisauer Art an Mostsauce mit Mostbröckli, Champignons und Äpfel Spätzli und Gemüse	36.00
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse	29.00

Ohne Fleisch

Veganes Kichererbsen-Gemüseragout mit Maispfannkuchen und Gurkenjoghurt	25.00
Käsehörnli mit Kartoffeln, Röstzwiebeln und hausgemachtes Apfelmus	22.00
Käserösti überbacken mit Gaiser Raclettekäse und Appenzeller Spiegelei	22.00

Lust auf etwas Süsses?

Schauen Sie in unserer Dessertkarte.

