

**säntis**  
der berg

Säntis – das Hotel

# Frühlingskarte



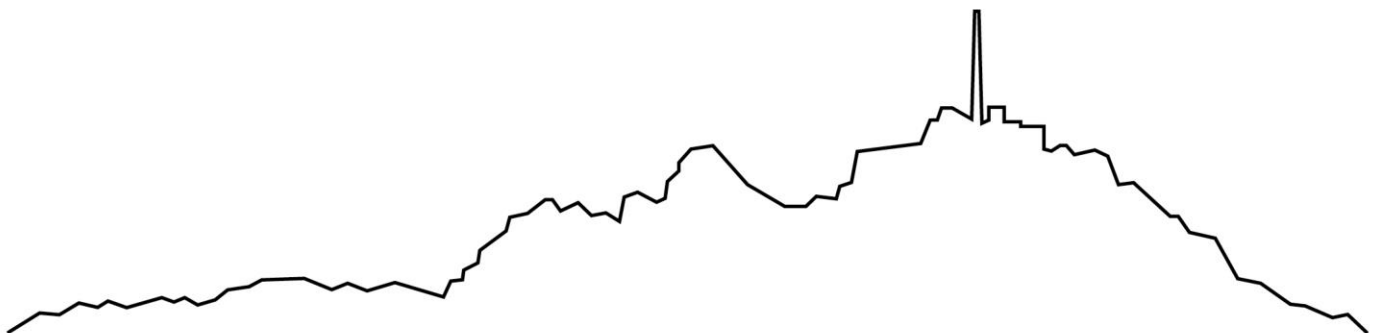
# Speisekarte

## 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, Toggenburger Wachtelei und Buttertoast 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
Spargel-Cremesuppe mit Appenzeller Brewbee Tschippis	9.50 / 12.50

## Ohne Fleisch

Butterrösti mit Gaiser Raclettekäse überbacken und Spiegelei	21.00
Veganes Linsen-Gemüsecurry mit Kokossauce Süßkartoffeln und Chiasamen	24.50
Käsemagronen mit Kartoffeln, Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus	21.00
Weisser und grüner Spargel mit Hollandaise Sauce und gebratenen Frühlingskartoffeln	26.00



## Schwägalp Klassiker

<b>Appenzeller Siedwurst</b> mit Käsespätzli und hausgemachtem Apfelmus	25.50
<b>Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln gebraten an Portweinsauce</b> und knuspriger Röstli	34.00
<b>Appenzeller Kalbs-Cordon bleu</b> gefüllt mit Appenzeller Käse und Bierbrauer-Schinken Pommes frites und Gemüse	41.00
<b>Säntis-Röstli mit Schweinsfilet-Medaillon</b> überbacken mit Gaiser Raclettekäse und Röstzwiebeln	31.00

## Aus der Region

<b>OLMA-Kalbsbratwurst</b> mit Röstzwiebelsauce und knuspriger Röstli	24.50
<b>Paniertes Schweinsschnitzel</b> mit Pommes frites und Gemüse	25.50
<b>Kalbsgeschnetzelt</b> mit Pilzrahmsauce und knuspriger Röstli	34.00
<b>Entrecote vom Toggenburger Natura-Rind mit Kräuterbutter</b> mit Spargel, Hollandaise Sauce und gebratenen Frühlingskartoffeln	46.00
<b>Gebratenes Forellenfilet vom Quellpark Kundelfingerhof</b> mit Spargel, Hollandaise Sauce und gebratenen Frühlingskartoffeln	38.00



## 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 Schlagrahm, Vanille- und Joghurtglace	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.

