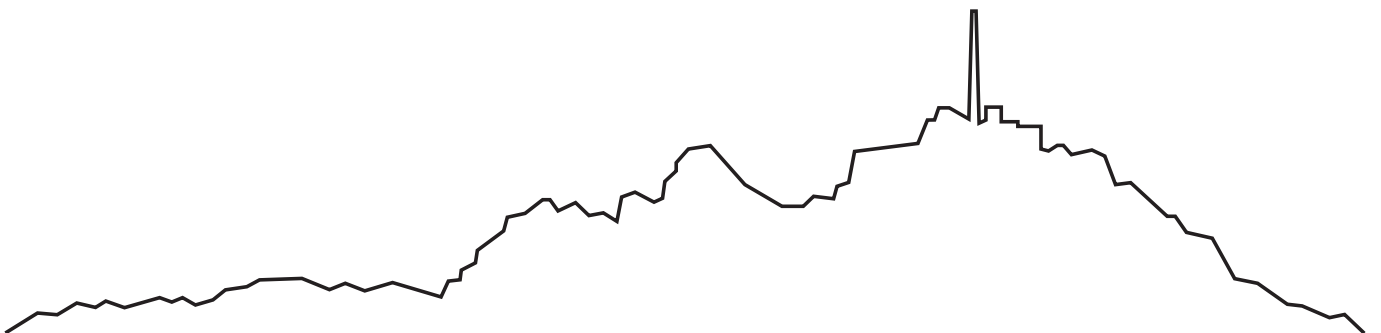


säntis
der berg

Säntis – das Hotel

Frühlingskarte

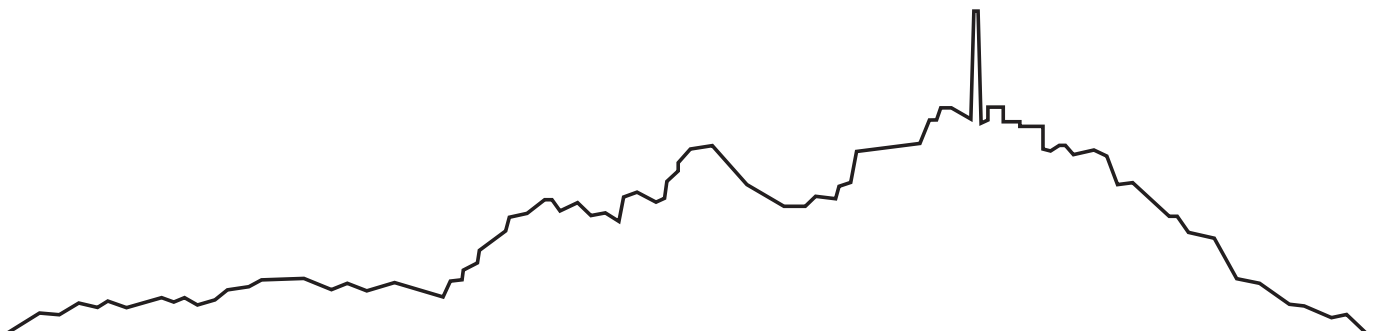


Aus der kalten Küche

Bunter Blattsalat mit Kernen und Croutons mit italienischem, französischem oder Hausdressing	8.50
Gemischter Salat mit italienischem, französischem oder Hausdressing	11.00 16.50
Wurst-Käsesalat einfach garniert	17.00 21.00
Tatar vom Toggenburger Natura Rind mit Säntis Malt Whisky, Toggenburger Wachtelei und Buttertoast dazu ein kleines Salatbouquet mit Hausdressing	24.00 32.00
Veganes Gemüsetatar mit Nussbrot und St. Galler Leinöl dazu ein kleines Salatbouquet mit italienischem Dressing	18.00 26.00

Vom Holzbrett

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

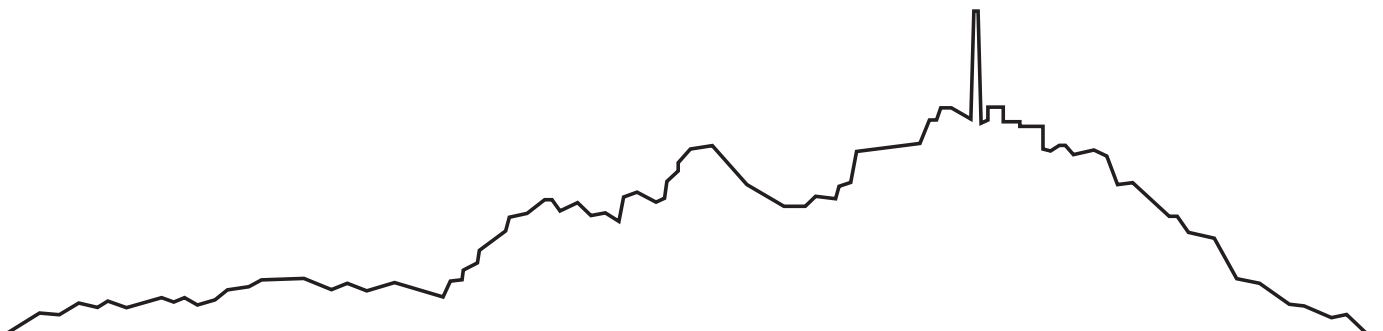


Aus dem Suppentopf

Hausgemachte Gemüsebouillon mit Gemüsewürfelchen	7.00 9.50
Sennen-Gerstensuppe mit Trockenfleisch	8.50 12.00
Spargel-Cremesuppe mit Schwägalp Käsekugeln	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 Frühlingkartoffeln	26.00

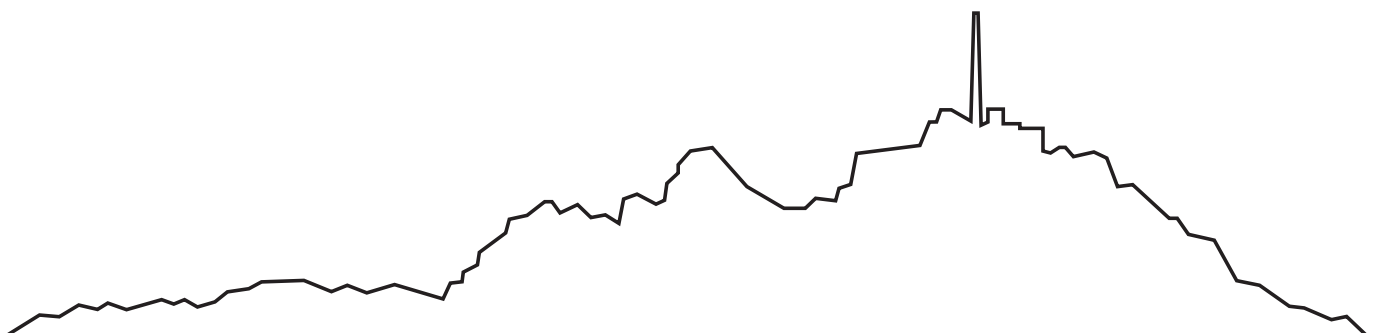


Schwägalp Klassiker

Appenzeller Siedwurst mit Käsespätzli und hausgemachtem Apfelmus	26.50
Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln gebraten an Portweinsauce und knuspriger Rösti	36.00
Appenzeller Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Appenzeller Käse und Bierbrauer-Schinken mit Pommes frites und Gemüse	43.00
Säntis-Rösti mit Schweinsfilet-Medaillon überbacken mit Gaiser Raclettekäse und Röstzwiebeln	32.50

Aus der Region

OLMA-Kalbsbratwurst mit Röstzwiebelsauce und knuspriger Rösti	24.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse	26.50
Kalbsgeschnetzelttes mit Pilzrahmsauce und knuspriger Rösti	37.00
Entrecote vom Toggenburger Natura-Rind mit Kräuterbutter mit Spargel, Hollandaise Sauce und gebratenen Frühlingkartoffeln	46.00
Gebratenes Forellenfilet vom Quellpark Kundelfingerhof mit Spargel, Hollandaise Sauce und gebratenen Frühlingkartoffeln	38.00



Zum Abschluss

Café+ Kaffee oder Espresso dazu eine Kugel Glace nach Wahl	8.00
Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm	9.50
Toggenburger Schlorzifladen mit Vanilleglace und Schlagrahm	9.50
Hausgemachter Brownie mit Joghurtglace und Schlagrahm	12.50
Marinierte Erdbeeren mit Schlagrahm	9.00
Coupe Romanoff Säntis marinierte Erdbeeren mit Schlagrahm, Vanille- und Joghurtglace	9.50 12.50
Auserlesene Käsespezialitäten aus der Region mit Appenzeller Birnenbrot und Feigensenf	16.50

Lust auf etwas anderes?

Noch mehr Süsses finden Sie in unserer Dessertkarte.

