



Wir wünschen  
«en guete»

Familie Heeb,  
Küchenchef Tomasz Witkowski,  
Oberkellner Walter Ster  
& das ganze Säntis-Team

von 11.30-13.45 Uhr  
und 17.45-21.00 Uhr

## Menü «Säntis»

**Lachscarpaccio**  

Avocado | Mango

-

**Spargelcremesuppe** 

Mit eigener Einlage

-

**Entrecôte «Café de Paris»** 

Pommes Frites | Gemüse

-

**Dreierlei vom Rhabarber**

Küchlein | Sorbet | Kompott

4-Gänge 85.00

-

3-Gänge ohne Suppe 78.00

Preise in Schweizer Franken (CHF) und inkl. MwSt.



glutenfrei



laktosefrei



vegan



vegetarisch



## Spargelzeit

Portion Weisser Spargel mit Frühlingskartoffeln  als Vorspeise 22.50  
Hollandaise | Butter | Vinaigrette als Hauptgang 29.50

Mit Rindsfilet (170g) +38.00  
Mit Natur Kalbsschnitzel +24.00  
Mit Mostbröckli +14.50  
Mit gebratenem Lachs +22.00

## Vorspeisen Klassiker

Bunter Blattsalat 11.50

Bunter gemischter Salat 13.50

Rindstatar «Säntis» als Vorspeise 29.50  
Toast | Butter als Hauptgang 38.50  
dazu rauchiger Säntis Malt Whisky + 4.00

Piemonteser Burrata  22.50  
Tomaten-Pepperoni-Salsa | Basilikumöl

### Salatdressings

Italienisch    | Französisch   | saisonales Hausdressing

## Vorspeisen der Saison

Lachscarpaccio   26.50  
Avocado | Mango

Spargelsalat  22.50  
Spargeln | Wildkräuter | Appenzeller Ziegenkäse | Tomate-Ei-Vinaigrette



Pulled Pork Frühlingsrolle 18.50  
Hausgemachtes Kimchi | Miso Mayonnaise | Lauchzwiebel | Sesam








## Suppen

<b>Tagessuppe</b>	10.50
Täglich frisch gemacht	
<b>Tomatensuppe</b>	12.00
mit Rahmhaube	
<b>Spargelcremesuppe</b> 	14.00
Mit eigener Einlage	

## Appenzeller Ecke

<b>Appenzeller Schweins-Cordon-bleu</b>	39.50
Pommes Frites   Appenzeller Käse   Schinken   Gemüse	
<b>Appenzeller «Chäsmaggerone»</b> 	26.50
Hörnli   Appenzeller Käse   Röstzwiebeln	Apfelmus +4.50
<b>Appenzeller Siedwurst</b>	
mit Kartoffelsalat	27.50
mit Chäsmaggerone	29.50
	Apfelmus +4.50
<b>Appenzeller Rindstafelspitz-Salat</b>	29.50
gemischter Salat   Zwiebeln   Radieschen   Dijon-Senf-Dressing	
<b>Appenzeller «Sennenrösti»</b> 	26.50
Butterrösti   Appenzeller Käse	mit Speck +2.00
	pro Spiegelei +2.00


## Vegetarisch und Vegan

<b>Ravioli</b> 	34.50
Bärlauch   Pilze   Bunte Tomaten   Cashew   Parmesan	
<b>Gemüse-Curry</b>   	31.50
Basmatireis   Bananen-Chutney	
<b>g'Hackets mit Hörnli</b> 	29.50
«Brewbee» g'Hackets   vegane Hörnli	Apfelmus +4.50



## Fleisch Klassiker

**Entrecôte «Café de Paris»**  52.00  
Pommes Frites | Gemüse

**Geschnetzeltes «Zürcher Art»**  49.50  
Kalbsgeschnetzeltes | Butterrösti | Champignon-Rahm-Sauce

**Poulet-Curry**   38.50  
Gemüse | Basmatireis | Bananen-Chutney

**Paniertes Schweinsschnitzel** 31.00  
Pommes Frites | Gemüse

## Fleisch der Saison

**Appenzeller Rindsfilet-Medaillons** 68.00  
Bärlauch-Kruste | Kartoffel-Sellerie-Mousseline | Schalotten-Morchel-Jus

**Kalb-Short-Ribs «Asia Style»**   48.50  
Süsskartoffel-Gnocchi | Rauchiger Speck | Spargel | Erbsen

**Maispouardenbrust**  39.50  
mit Kräutern gefüllt | Spargelrisotto | confierte Kirschtomaten

## Aus See und Meer

**Lachsfilet**  44.00  
Salzkartoffeln | Blattspinat | Zitronen-Kapern-Butter

**Crevetten-Curry**   41.00  
Gemüse | Basmatireis

**Fitnesssteller Zanderknusperli** 39.00  
gemischter Salat | Tartarsauce