

Kleines Vorwort

Lieber Gast

Wir freuen uns, Sie einerseits als unser Gast im Hotel Säntis verwöhnen zu dürfen und Ihnen andererseits unsere Heimat kulinarisch etwas näher zu bringen.

Seit nun 3 Jahren führen wir mit Freude und Enthusiasmus das Hotel Säntis. Sicher haben Sie schon an unserem Dialekt gemerkt, dass wir ursprünglich nicht aus dem Toggenburg kommen, sondern vom benachbarten Kanton Graubünden. Auf die oft gestellte Frage „wie kommt ein Bündner ins Toggenburg?“ lautet unsere Antwort:

Mit dem Subaru....!.

Die Bündner-Küche bietet eine Vielfalt von Spezialitäten an, die ursprünglich ziemlich kalorienreich sind. Aufgrund unserer heutigen Essgewohnheiten haben wir unsere Auswahl an Bündner Gerichten etwas „kalorien-entschärft“.

Ihr Gastgeber – Nick Gartmann – und das ganze Küchenteam kochen mit viel Liebe und Leidenschaft, damit Sie Ihr Essen in vollen Zügen geniessen können

Wir wünschen Ihnen „en Guata“ und einen angenehmen Abend bei uns.

Ihre Gastgeber

Franziska & Nick Gartmann-Jolis



„Ma ueila“ ist rätoromanisch und bedeutet sinnbildlich: Dies ist mein Platz...

Das kleine ABC der Bündner Küche

Salsiz:

Ist eine luftgetrocknete Wurst, ähnlich wie Salami und besteht aus Rinds- und Schweinefleisch.



Capuns:

Ein Teig (ähnlich dem Spätzliteig) wird mit Salsizwürfel ergänzt und in ein Mangoldblatt gewickelt.



Maluns: Mit Mehl verriebene Kartoffel-„Spähne“, in Butter goldbraun angebraten

Pizokel:

Auch hier ähnelt der Teig einem Spätzliteig wobei der Hauptbestandteil aus Buchweizen-Mehl besteht. Die Pizokel sind jedoch wesentlich grösser als Spätzli, da sie vom Brett geschabt werden. Fast jede Bündner Gemeinde hat ihre „eigenen“ Pizokel.



Röteli:

Ist ein Likör, der aus Dörr-Kirschen, verfeinert mit Zimt, Nelken und Gewürzen hergestellt wird. Das Ursprungs-Rezept besitzt die Drogerie „Obertor“ in Chur. Ursprünglich wurde Röteli als Verdauungshelfer hergestellt. Dann war das Röteli als typisches Weihnachtsgetränk in Bündner Familien anzutreffen. Heutzutage, nach der Übernahme des Rezeptes durch einen Grosshändler, ist das Röteli zu einem Kultgetränk geworden.

Es bleibt aber nach wie vor unverkennbar.



Vorspeisen



Salat vom Buffet

als Vorspeise CHF 9.80

als Hauptgang CHF 16.80

Dressings zur Wahl: Französisch, Italienisch, Balsamico

„Caprese“

Gartenfrischer Tomatensalat

mit Büffelmozzarella, Rucola und Basilikumpesto

CHF 12.50

Nüsslisalat „Mimosa“

mit gehacktem Ei

CHF 13.50

Crevetten-Cocktail

auf Eisbergsalat mit hausgemachter Cocktailsauce

CHF 14.50

Schanfigger Capuns

an feiner Salsiz-Sauce

CHF 17.50



Suppen

Feine, hausgemachte Suppe des Tages
CHF 7.50

Tomatencremesuppe mit Gin Haube
verfeinert mit frischem Basilikum
CHF 9.50

Gerstensuppe mit Gemüse
Suppentasse CHF 9.00
Suppenterrine CHF 14.50

Fisch

*Eglifilet in Mandelbutter gebraten**
an gedünstetem Blattspinat und Petersilien-Kartoffeln
CHF 27.80



*Lachsfilet gebraten**
serviert auf Venere-Reis, in Butter geschwenkt und
mit gedünstetem Lauchgemüse
CHF 28.00

** Kleinere Portion auf Wunsch möglich mit einer Reduktion von CHF 4.00*

Pasta & Bündnerisches



Bündner Spaghetti*
an feiner Rahmsauce mit Bündnerfleisch
und Bündner Rohschinken
CHF 30.80

*Säntis-
Spezialität*



Spaghetti Bolognese*
CHF 22.50



Spaghetti „Säntis“ *
mit Kalbfleischstreifen, pikanter, tomatisierter Rahmsauce und Salbei
CHF 33.00

Tagliolini «Agljo e Olio»*
mit Peperoncini
CHF 18.50
mit zusätzlich gebratenen Scampis CHF 27.50



Schanfigger Capuns
an feiner Salsiz-Sauce
CHF 26.50



Pizokel-Gemüse Pfanne
mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus
CHF 26.50

* Kleinere Portion auf Wunsch möglich mit einer Reduktion von CHF 2.50

Fleischgerichte

Halbes Poulet im Körbli
mit kalter Cocktail- und Knoblauchsauce
Pommes frites und Salat
CHF 28.50

*Säntis-
Spezialität*



Geschmorte Hirschbacken
mit Apfelrotkraut und Pizokel
CHF 36.50



Bergeller-Schnitzel
Schweinsschnitzel gefüllt mit Rohschinken und Bündner Bergkäse
auf feiner Rahmsauce
dazu servieren wir Ihnen Pizokel und Gemüse garnitur
CHF 30.50



Zürcher Kalbsgeschmetzeltes *
mit hausgemachter Butter-Rösti und Mandelbroccoli
CHF 38.50

Kalbsfleisch-„Kissen“ nach Nick-Art
Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Mostbröckli
und Toggenburger Käse und frischem Basilikum
dazu servieren wir Ihnen Pommes-frites und eine Gemüse garnitur
CHF 43.50

Zartes Toggenburger Rindsfilet gebraten (roh 180gr.)
an feiner, hausgemachter Kräuterbutter oder rassisger Pfeffersauce
garniert mit Rösti-Kroketten und Gemüse garnitur
CHF 47.00

als Juniorfilet (140gr.)
mit den gleichen Beilagen
CHF 38.50

* Kleinere Portion auf Wunsch möglich mit einer Reduktion von CHF 4.00

Pizzas

Margherita

Tomaten, Mozzarella, Basilikum
CHF 16.50

Prosciutto

Tomaten, Mozzarella, Schinken
CHF 19.00

Salame

Tomaten, Mozzarella, Salami
CHF 19.00

Prosciutto e Funghi

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons
CHF 19.50

Fiorentina

Tomaten, Mozzarella, Spinat, Speck, Knoblauch
CHF 20.00

Quattro Formaggi

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Parmesan
CHF 20.00

"Bolognese"

Tomaten, Mozzarella, Bolognese, Parmesan
CHF 20.00

Vegetaria

Tomaten, Mozzarella, diverse Gemüse
CHF 20.50

Hawaii

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas
CHF 20.50

Quattro Stagioni

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven
CHF 21.00

Calzone

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Peperoni
CHF 20.50

Wunschkonzert-Pizza

Stellen Sie Ihre persönliche Pizza aus verschiedenen Zutaten selbst zusammen



TIP

Pizzas



Scandinavia

Tomaten, Mozzarella, Räucherlachs, Crevetten, Kapern, Zwiebeln
CHF 22.50

Toggenburg

Tomaten, Mozzarella, Ploderchäs, Mostbröckli, Champignons
CHF 24.00

Stroganoff

Tomaten, Mozzarella, Rindsfiletstückli (ca. 80gr.), Zwiebeln, Peperoni, Champignons
CHF 25.50

Vulcano

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven, Peperoncini
CHF 19.50

Giardino

Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Aubergine, Zucchetti, Peperoni
CHF 21.50

Picante

Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Peperoncini, Knoblauch
CHF 21.00

Tonno

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Oliven
CHF 21.00

Caprese

Tomaten, Büffelmozzarella, Cherry-Tomaten, Basilikum

CHF 22.50

Parma

Tomaten Mozzarella, Rucola, Rohschinken, Parmesan
CHF 23.00

Al Capone

Tomaten, Mozzarella, Pouletfleisch, Speck, Knoblauch
CHF 22.00

Americana

Tomaten Mozzarella, Schinken, Pilze, Mais, Peperoni
CHF 20.00



*Kleinere Pizzas mit einer Reduktion von CHF 2.50 möglich.
Aufpreis für ein zweites Gedeck zu einer Pizza CHF 4.50.*

Desserts

Nebst unserer eisgekühlten Leckereien von unserer Glacé-Karte bereiten wir auch sehr gerne die folgenden Desserts für Sie zu:



Framboise Calypso

Vanilleglace, frische Himbeeren und Geister,
die ein unvergessliches Dessert zaubern.....

CHF 11.50

*Säntis-
Spezialität*

Hausgemachtes Caramelköpflli mit Rahm

CHF 9.50



Hausgemachtes Röteli-Parfait

mit frischen Früchten

CHF 9.80



*Säntis-
Spezialität*

Meringues

mit Rahm CHF 7.00

mit Glace, zusätzlich CHF 3.00 pro Kugel

Frisch hausgemachter Fruchtsalat

CHF 8.00

mit Kirsch 9.50

mit Glace zusätzlich CHF 3.00 pro Kugel

Weitere Desserts finden Sie auf unserer Glace-Karte