



ROMANTIK HOTEL SÄNTIS

APPENZELL



SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE
LANDSGMENDSTOBE UND GARTENTERRASSE

VORSPEISEN / *HORS-D'OEUVRES* / STARTERS

GERÄUCHTER LACHS MIT MEERRETTICHSCHAUM, TOAST UND BUTTER <i>SAUMON FUMÉ, RAIFORT CHANTILLY, TOAST ET BEURRE</i> SMOKED SALMON WITH HORSE RADISH CREAM, TOAST AND BUTTER	26.—
APPENZELLER ZIEGENFRISCHKÄSE MIT SALATGARNITUR (MIT HIMBEERESSIG, KÜRBISKERNÖL UND GESCHROTETEM SCHWARZEM PFEFFER) <i>FROMAGE DE CHEVRE FRAIS DE L'APPENZELL AVEC GARNITURE DE SALADE</i> (AVEC VINAIGRE DE FRAMBOISES, HUILE DE POTIRON ET POIVRE NOIR) APPENZELLER SOFT GOAT'S CHEESE WITH SALAD (WITH RASPBERRY VINEGAR, PUMPKIN OIL AND BLACK PEPPER)	19.50
APPENZELLER TROCKENFLEISCH „MOSTBRÖCKLI“ UND SPECK <i>VIANDE SÉCHÉE D'APPENZELL "MOSTBRÖCKLI" ET LARD</i> APPENZELL AIR-DRIED BEEF „MOSTBRÖCKLI“ AND BACON	20.—
TOMATEN-MOZZARELLA-SALAT MIT OLIVENÖL UND BALSAMICO <i>SALADE DE TOMATE ET MOZZARELLA AVEC HUILE D'OLIVE ET BALSAMICO</i> TOMATO AND MOZZARELLA SALAD WITH OLIVE OIL AND BALSAMICO	18.—
GEMISCHTER SALAT <i>SALADE MÊLÉE</i> MIXED SALAD	11.—
GRÜNER SALAT <i>SALADE VERTE</i> GREEN SALAD	9.—

SUPPEN / *SOUPES* / SOUPS

TAGESSUPPE <i>POTAGE DU JOUR</i> SOUP OF THE DAY	8.—
TOMATENRAHMSUPPE <i>CRÈME DE TOMATES</i> CREAM OF TOMATO SOUP	10.—
APPENZELLER BIERRAHMSUPPE MIT KÄSEPLÄTZCHEN <i>SOUPE APPENZELLOISE À LA BIÈRE AVEC DES CROUTONS AU FROMAGE</i> APPENZELLER BEER SOUP WITH CHEESE CROUTONS	11.—

KALTE SPEISEN / *PLATS FROIDS* / COLD DISHES

RASSIGES RINDFLEISCHTATAR MIT COGNAC UND TOAST <i>STEAK TATAR DE BŒUF AU COGNAC, TOAST</i> BEEF TATAR WITH COGNAC, TOAST	33.—
WURSTSALAT SÄNTIS <i>SALADE DE SAUCISSE SÄNTIS</i> COLD SAUSAGE SALAD SÄNTIS	19.50
DIVERSE SANDWICHES <i>DIVERS SANDWICHES</i> VARIOUS SANDWICHES	10.—
GROSSER SALATTELLER MIT EI GARNIERT <i>GRAND PLAT DE SALADE GARNI A L'ŒUF</i> LARGE SALAD PLATTER GARNISHED WITH EGG	17.—

WARME SPEISEN / *PLATS CHAUDS* / HOT MAIN COURSES

SCHWEINSSCHNITZEL PANIERT, POMMES FRITES UND GRILLTOMATE	24.—
<i>ESCALOPE DE PORC PANEE, POMMES FRITES, TOMATE GRILLEE</i> BREADED PORK ESCALOPE, FRENCH FRIES, GRILLED TOMATO	
SCHWEINSSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER, POMMES FRITES UND GRILLTOMATE	29.—
<i>STEAK DE PORC AVEC BEURRE MAITRE D'HOTEL, POMMES FRITES, TOMATE GRILLEE</i> PORK STEAK WITH HERB BUTTER, FRENCH FRIES, GRILLED TOMATO	
FITNESS TELLER (KALBSSCHNITZEL NATURE MIT GEMISCHTEM SALAT)	36.—
<i>PLAT FITNESS (ESCALOPE DE VEAU NATURE AVEC SALADE MÊLÉE)</i> LOW CALORIE SPECIAL (PLAIN VEAL ESCALOPE WITH MIXED SALAD)	
FITNESS TELLER (GEBACKENE CREVETTES MIT GEMISCHTEM SALAT)	34.—
<i>PLAT FITNESS (CREVETTES FRITES AVEC SALADE MELEE)</i> LOW CALORIE SPECIAL (DEEP FRIED SHRIMPS WITH MIXED SALAD)	
EGLIFILETS IM BIERTEIG GEBACKEN MIT RAHMSPINAT, SALZKARTOFFELN, TARTARESAUCE	35.—
<i>FILETS DE PERCHE FRITS AVEC EPINARDS A LA CREME ET POMMES VAPEUR, SAUCE TARTARE</i> DEEP-FRIED FILLETS OF PERCH, CREAMY SPINACH AND BOILED POTATOES, TARTAR SAUCE	
RINDSFILET MIT KRÄUTERBUTTER, POMMES FRITES UND GRILLTOMATE	50.—
<i>FILET DE BŒUF GRILLE, BEURRE MAITRE D'HOTEL, POMMES FRITES, TOMATE GRILLEE</i> FILLET OF BEEF WITH HERB BUTTER, FRENCH FRIES, GRILLED TOMATO	
GEBRATENES POULETBRÜSTCHEN AUF GEMÜSECURRY, BASMATIREIS	32.—
<i>SUPREME DE POULET GRILLE SUR LEGUMES AU CURRY, RIZ BASMATI</i> PANFRIED CHICKEN BREAST WITH VEGETABLES CURRY, BASMATI RICE	

VEGETARISCHE GERICHTE / *PLATS VÉGÉTARIENS* / VEGETARIAN DISHES

BASILIKUM-KÄSE-TORTELLINI AN RAHMSAUCE MIT DÖRRTOMATENSTREIFEN	23.—
<i>TORTELLINI AU BASILIC ET FROMAGE, SAUCE A LA CREME ET TOMATES SECHEES</i> BASIL AND CHEESE TORTELLINI WITH CREAM SAUCE AND DRIED TOMATOES	
GEBACKENE FRÜHLINGSROLLEN MIT SÜSSER CHILISAUCE UND BUNTER SALATGARNITUR	23.50
<i>ROULEAUX DE PRINTEMPS A LA SAUCE CHILI DOUX, GARNIS DE SALADE MELEE</i> DEEP-FRIED SPRING ROLLS WITH SWEET CHILI SAUCE, GARNISHED WITH MIXED SALAD	
RASSIGES GEMÜSECURRY MIT LINSEN, BASMATIREIS	27.—
<i>LEGUMES AU CURRY AVEC RIZ BASMATI</i> VEGETABLE CURRY WITH BASMATI RICE	

DEKLARATION / *DÉCLARATION* / DECLARATION

KALBFLEISCH / *VEAU* / VEAL

CH

RINDFLEISCH / *BŒUF* / BEEF

CH

RINDFLEISCH / *BŒUF* / BEEF

USA / URU

KANN MIT HORMONEN ALS LEISTUNGSFÖRDERER ERZEUGT WORDEN SEIN UND/ODER KANN MIT ANTIBIOTIKA UND/ODER ANDEREN ANTIMIKROBIELLEN LEISTUNGSFÖRDERERN ERZEUGT WORDEN SEIN.

GEFLÜGEL / *VOLAILLES* / POULTRY

CH / F

SCHWEINEFLEISCH / *PORC* / PORK

CH

LAMMFLEISCH / *AGNEAU* / LAMB

CH / AUS / NZ

FISCH / *POISSON* / FISH

CH / GB / POL

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITER AUF ANFRAGE GERNE.

APPENZELLER ECKE / COIN APPENZELLOIS / APPENZELL CORNER

APPENZELLER KÄSESCHNITTE MIT GEMISCHTEM SALAT <i>CROUTE AU FROMAGE A L'APPENZELLOISE AVEC SALADE MELEE</i> APPENZELL STYLE RAREBIT WITH MIXED SALAD	23.—
APPENZELLER CHÄÄS-BÖLLEFLADE (KÄSE-ZWIEBELFLADEN) MIT GEMISCHTEM SALAT <i>QUICHE AU FROMAGE ET OIGNON A L'APPENZELLOISE AVEC SALADE MELEE</i> APPENZELL STYLE CHEESE AND ONION QUICHE WITH MIXED SALAD	22.50
APPENZELLER CHÄÄSMAGGERONE MIT RÖSTZWIEBELN <i>MACARONI AU GRATIN À L'APPENZELLOISE AVEC OIGNONS FRITS</i> APPENZELL STYLE MACARONI CHEESE WITH FRIED ONIONS	20.—
APPENZELLER SCHWEINS-CORDON BLEU, POMMES FRITES (GEFÜLLT MIT GEKOCHTEM SCHINKEN UND FEINEM APPENZELLER KÄSE „EXTRA“) <i>CORDON BLEU DE PORC A L'APPENZELLOISE, POMMES FRITES</i> (<i>FARCI AVEC DU JAMBON CUIT ET FROMAGE D'APPENZELL „EXTRA“</i>) APPENZELLER PORK CORDON BLEU, FRENCH FRITES (STUFFED WITH COOKED HAM AND APPENZELLER CHEESE „EXTRA“)	33.—
TRADITIONELLER APPENZELLER TOAST (SCHWEINSFILET AUF TOAST, GRATINIERT MIT CHAMPIGNONRAHMSAUCE UND KÄSE) <i>TOAST APPENZELL TRADITIONNEL</i> (<i>FILET DE PORC SUR TOAST, GRATINÉ A LA SAUCE AUX CHAMPIGNONS ET AU FROMAGE</i>) TRADITIONAL TOAST APPENZELL (FILLET OF PORK ON TOAST, GRATINATED WITH MUSHROOM CREAM SAUCE AND CHEESE)	29.—
APPENZELLER SIEDWURST MIT KARTOFFELSALAT <i>SAUCISSE À BOUILLIR APPENZELLOISE AVEC SALADE DE POMMES DE TERRE</i> APPENZELL BOILED SAUSAGE WITH POTATO SALAD	20.50
APPENZELLER SIEDWURST MIT CHÄÄSMAGGERONE UND RÖSTZWIEBELN <i>SAUCISSE À BOUILLIR APPENZELLOISE AVEC MACARONI AU GRATIN ET OIGNONS FRITS</i> APPENZELL BOILED SAUSAGE WITH MACARONI CHEESE AND FRIED ONIONS	23.—
APPENZELLER SENNENRÖSTI (MIT KÄSE UND SPECK ÜBERBACKEN) <i>SENNEN-RÖSTI APPENZELLOISE (AU LARD ET AU FROMAGE)</i> APPENZELL HASH BROWNS COWHERD STYLE (WITH CHEESE AND BACON)	21.50
APPENZELLER SIEDFLEISCHSALAT MIT BUNTER SALATGARNITUR <i>SALADE DE BŒUF APPENZELLOISE, GARNITURE DE SALADE</i> APPENZELL BOILED BEEF SALAD GARNISHED WITH SALAD	22.—
APPENZELLER KÄSESALAT BUNT GARNIERT <i>SALADE DE FROMAGE D'APPENZELL, GARNITURE DE SALADE MÊLÉE</i> APPENZELL CHEESE SALAD, GARNISHED WITH MIXED SALAD	20.50
APPENZELLER TELLER (KALTER TELLER MIT MOSTBRÖCKLI, SCHINKEN, SPECK UND KÄSE) <i>PLAT APPENZELLOISE (ASSIETTE FROIDE AVEC VIANDE SECHEE, LARD, JAMBON ET FROMAGE)</i> APPENZELL PLATTER (COLD PLATTER WITH AIR-DRIED BEEF, HAM, BACON AND CHEESE)	22.—
APPENZELLER KÄSE FETT ODER RÄSS <i>FROMAGE D'APPENZELL GRAS OU FORT</i> APPENZELL CHEESE, MILD OR STRONG FLAVOUR	PORTION 13.— ½ PORTION 9.—