

*Speisen
und
Getränke*

Appenzeller Hochgenuss

In den Panorama-Restaurants auf dem Säntis zeigt sich, dass auch kleine Regionen grossartige Gerichte hervorbringen können. Auf unserer Karte finden Sie Klassiker und Geheimtipps aus den Appenzeller Kochtöpfen, nach Originalrezept zubereitet. Denn wer seinen Blick in die Ferne schweifen lässt, sollte auch das nahe liegende Gute kennen. Sönd willkommen.

Alpenländer Spitzengerichte

Das prächtige Säntis-Panorama setzt sich in unserer Speisekarte nahtlos fort. Unser Küchenchef verwöhnt Sie nämlich nicht nur mit feinen Appenzeller Spezialitäten, sondern auch mit ausgewählten Köstlichkeiten aus anderen Regionen der Schweiz sowie aus unseren Nachbarländern im Alpenraum. Wir wünschen en Guete, Mahlzeit und buon appetito.

Ihr Säntis Team

Appenzell specialties

The Panorama Restaurants on the top of Säntis shows, that even small regions produce great food. On our Menu you will find original recipes from the kitchens of Appenzell. Try our specialties and be welcome.

Alpine specialties

The wonderful panoramic views from the top of Säntis form the perfect background to our menu. Our chef will tempt you not just with mouth watering specialties from Appenzellerland, but also with selected delicacy from other parts of Switzerland and our Alpine neighbours. We wish you «guten Appetit», «buon appetito» and «en Guete».

Your Säntis Team

Culinarium



steht für



Regionalität und Saisonalität

Regionale Produkte gewinnen mehr und mehr an Bedeutung.

Mit dem Gütesiegel Culinarium bieten wir durch ProCert zertifizierte einheimische Spezialitäten und Produkte aus der Region an.

Dies bedeutet kurze Transportwege und Frische, sowie wirtschaftliche Förderung der regionalen Herstellerbetriebe.

Der Trägerverein Culinarium unterstützt und fördert seit 12 Jahren die Herstellung und den Verkauf heimischer Produkte und verbindet so auf ideale Weise Gesundheit, Genuss und regionale Kreisläufe.



GENUSS AUS DER REGION

Appenzeller Küche

Vorspeisen

Starters

	CHF	Euro
Tagessuppe <i>soup of the day</i>	9.50	8.10
Kleine Portion / <i>half portion</i>	7.50	6.40
Sennen Gerstensuppe mit Mostbröckli <i>barley soup with air-dried beef</i>	9.90	8.40
Kleine Portion / <i>half portion</i>	8.10	6.90
Appenzeller Krüsimüsi-Suppe (Gemüse) mit Siedwurststückli und Säntisbröckli <i>soup „Appenzell Krüsimüsi“ (mixed vegetables) with sausage-meat and air-dried beef</i>	9.50	8.10
Kleine Portion / <i>half portion</i>	7.50	6.40

Hauptgerichte

Main dishes

	CHF	Euro
Kalbsgeschnetzeltes „Herisauer Art“ an Apfel-, Mostbröcklisauce mit Champignons dazu Butterrösti <i>thin stripes of veal style “Herisau” in a cream sauce with apple and air-dried beef in that with butter-roesti</i>	35.00	29.70
Appenzeller Schweinsschnitzel gefüllt mit Mostbröckli, Kalbsbrät und Apfelschnitz an Champignonrahmsauce dazu Butterspätzle und buntes Gemüse <i>Juicy pork schnitzel “Appenzell” (filled with sausage-meat, apple, air-dried beef) with butter spaetzli and vegetables</i>	34.50	29.20
Osserrhoder Chähörnli mit Apfelmus <i>maccaroni and cheese “Osserrhoden” with apple puree</i>	19.50	16.50
Siedwurst mit Osserrhoder Chähörnli und Apfelmus <i>Precooked Sausage, maccaroni and cheese “osserrhoden” with apple puree</i>	26.50	22.50
Olma-Bratwurst mit Zwiebelsauce und Butterrösti <i>sausage made by a traditional recipe with onion sauce and butter-roesti</i>	26.50	22.50

Alpenländer Küche

Vorspeisen

Starters

	CHF	Euro
Carpaccio vom Schwägalpkäse mit Salatbouquet <i>carpaccio from "Schwägalp-cheese" with salad bouquet</i>	18.50	15.70
Bodensee Hausfrauen-Mischsalat (Blattsalat, verschiedene hausgemachte Salate, Ei) <i>mixed salad "Lake of Constance"</i> (<i>leaf salad, homemade salad and egg</i>)	9.00	7.60
Kleine Portion / <i>half portion</i>	7.90	6.70
Blattsalat <i>leaf salad</i>	7.90	6.70

Hauptgerichte

Main dishes

	CHF	Euro
Appenzeller Käseravioli auf Tomatencoulis <i>Ravioli with Appenzeller cheese on tomato coulis</i>	22.00	18.60
Grossmutter's Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse <i>Grandmother's meatloaf with mashed potatoes and vegetables</i>	28.50	24.20
Fitnesssteller wahlweise mit Schweinsschnitzel paniert oder Gebratenem Pouletbrüstchen und gemischtem Salat mit Früchten garniert <i>"Fitness plate" mixed salad and fresh fruits, choose between bread-crumbed pork escalope roast chicken breast</i>	29.50	25.00
Zugspitzer Schnitzel Schweinefleisch, paniert / <i>bread-crumbed pork escalope</i>	29.00	24.60
Kalbfleisch, paniert / <i>bread-crumbed veal escalope</i>	38.00	32.20
mit Pommes Frites und Gemüse <i>Escalope served with french fries and vegetables</i>		
Entrecôte mit Kräuterbutter dazu Pommes Frites und Gemüse <i>entrecote with herb butter, french fries and vegetables</i>	39.00	33.10

Dessert

Sweet dishes	CHF	Euro
Toggenburger Schlorzifladen mit Vanilleglacé und Rahm <i>„Toggenburg Schlorzifladen“ (flan with pear puree, cream, sugar and eggs) with vanilla ice-cream and whipped cream</i>	11.50	9.70
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleglacé <i>warm apple strudel with vanilla ice-cream</i>	10.50	8.90
Appenzeller Biberfladenmousse <i>mousse „Appenzell“</i>	12.50	10.60
Häslibeizone mit Vanilleglacé <i>hot blueberry with vanilla ice-cream</i>	10.50	8.90
Coupe Säntis (Vanille-, Erdbeer-, Zitroneneis, Früchte) <i>coupe Säntis (vanilla-, strawberry-, lemon ice-cream, fresh fruits)</i>	11.50	9.70
Coupe Dänemark (Vanilleeis mit Schokoladensauce) <i>coupe Denmark (vanilla ice-cream with chocolate sauce)</i>	11.00	9.30
Meringues mit Glacé und Rahm <i>meringues with ice-cream and whipped cream</i>	11.00	9.30
Zuger Eiskaffee (mit Kirschschnaps) <i>iced coffee (with cherry schnapps)</i>	9.90	8.40
Glacé (Preis pro Kugel) (Aromen: Zimt, Kaffee, Schokolade, Erdbeer, Zitrone, Vanille) Ice cream (per scoop) <i>(Flavours: cinnamon, coffee, chocolate, strawberry, lemon, vanilla)</i>	3.00	2.50
Verschiedene Tortenstücke (Bitte fragen Sie Ihren Service nach der Auswahl) <i>selection of cakes (please ask our staff)</i>	6.50	5.50
Hausgemachter Früchtekuchen <i>homemade fruit cake</i>	5.50	4.70
Käseteller (mit vier verschiedenen Käsesorten aus der Region) <i>plate with four different sorts of cheese from the region</i>	18.50	15.70
Portion Schlagrahm / whipped cream	1.50	1.30
Kinder Dessert/children`s dessert: Wonder Bibi (Stracciatellaglacé) <i>(stracciatella ice-cream)</i>	7.00	5.90

Kinder-Karte

Children's menu

	CHF	Euro
Auswahl an: Schnitzel, Ghackets, Chicken Nuggets, Tomatensauce <i>choice of:</i> <i>schnitzel, minced beef, chicken nuggets, tomato sauce</i>	14.00	11.90
Inklusive Beilage nach Wahl: Nudeln, Pommes Frites, Spaghetti, Spätzli, Kartoffelstock <i>including choice of side dish:</i> <i>pasta, french fries, spaghetti, spaetzle or mashed potatoes</i>		
Säntisglas 0.3 lt Himbeersirup für Kinder <i>glas of raspberry syrup for Children</i>	1.50	1.30
Säntisglas 0.3 lt Himbeersirup ab 14. Lebensjahr <i>glas of raspberry syrup for people over 14 years</i>	3.30	2.80

Diese Menu sind für Kinder bis zur Vollendung des 13. Lebensjahres erhältlich
These Menus are for Children up to 13 years of age

Getränke

Mineralwasser

Soft drinks

		CHF	Euro
Appenzeller Mineralwasser	0.33 lt	4.50	3.80
mit oder ohne Kohlensäure	0.50 lt	5.90	5.00
Mineralquelle Gontenbad	1 lt	9.90	8.40
<i>mineral water (sparkling or still)</i>			
Goba Citro	0.33 lt	4.90	4.20
Mineralquelle Gontenbad	1 lt	10.60	9.00
<i>Lemon flavoured lemonade</i>			
Sinalco	0.30 lt	4.90	4.20
<i>orange flavoured lemonade</i>			
Flauder mit Holunderblüte und Melisse	0.33 lt	4.90	4.20
Mineralquelle Gontenbad	1 lt	10.60	9.00
<i>„Flauder“ (elderflower- and balm-flavoured mineral water)</i>			
Rivella (rot oder blau)	0.33 lt	4.90	4.20
<i>Rivella (red or blue)</i>	1 lt	10.60	9.00
(Als Literflaschen nur Rivella Rot erhältlich)			
Bitter Lemon / Tonic Water	0.20 lt	4.90	4.20
<i>Bitter Lemon / Tonic Water</i>			
Coca Cola, Cola Zero	0.33 lt	4.90	4.20
<i>Coca Cola, Coke Zero</i>	1 lt	10.60	9.00
(Als Literflaschen nur Coca Cola erhältlich)			
Eistee, Zitrone	0.33 lt	4.90	4.20
<i>ice tea, lemon</i>			
Säntisglas 0.3 lt Himbeersirup für Kinder	0.33 lt	1.50	1.30
<i>glas of raspberry syrup for Children</i>			
Säntisglas 0.3 lt Himbeersirup ab 14. Lebensjahr	0.33 lt	3.30	2.80
<i>glas of raspberry syrup for persons over 14 years</i>			

Fruchtsäfte

Fruit juices

		CHF	Euro
Orangensaft «Michel»	0.20 lt	4.90	4.20
<i>«Michel» orange juice</i>			
Traubensaft rot «Grapillon»	0.20 lt	4.90	4.20
<i>«Grapillon» red grape juice</i>			
Apfelsaft	0.33 lt	4.90	4.20
Mosterei Möhl, Thurgau			
<i>apple juice</i>			
Shorley	0.33 lt	4.90	4.20
Mosterei Möhl, Thurgau			
<i>apple juice scorch</i>			

Warme Getränke

Hot beverages

		CHF	Euro
Kaffee crème, Milchkaffee, Cappuccino, Espresso unsere eigene Hausmischung <i>coffee, milk coffee, cappuccino, espresso</i>		4.30	3.60
Latte Macchiato		5.80	4.90
Doppelter Espresso, Kaffee mélange <i>double espresso, coffee with whipped cream</i>		5.80	4.90
Rum-, Orangen- oder Apfelpunsch (alkoholfrei) <i>rum, orange or apple punch (non-alcoholic)</i>	2 dl	4.30	3.60
Schwarz-, Pfefferminz-, Hagebutte-, Kamille-, Lindenblüten-, Fruchtschalen-, Verveine oder Grüntee <i>black tea, peppermint, rosehip, verbena, fruit, camomile, lime blossom or green tea</i>	2 dl	4.30	3.60
Ovomaltine oder Schokolade warm (dampferhitzt) oder kalt <i>Ovomaltine or chocolate – warm (steam heated) or cold</i>	2 dl	4.30	3.60
Kalte Milch <i>cold milk</i>	3 dl	4.10	3.50
Warme Milch (dampferhitzt) <i>warm milk (steam heated)</i>	2 dl	4.10	3.50

Mit Gugg's

With spirits

	CHF	Euro
Säntis Huuskafi mit 4 cl Appenzeller Alpenbitter 29% vol. und Rahmhaube <i>„Säntis coffee“ with 4 cl Appenzell Alpenbitter 29% vol. and whipped cream</i>	9.50	8.10
Alpstein Kafi mit 4 cl Appenzeller Rahmlikör 18% vol. und Rahmhaube <i>„Alpstein coffee“ with 4 cl Appenzell cream liqueur 18% vol. and whipped cream</i>	9.50	8.10
Kaffee Luz oder Kaffee Fertig mit 4 cl Obstler, Zwetschgen, Pflümli, Kräuter oder Kirsch 40% vol. <i>with 4 cl schnapps (fruit, damson, plum herbs or cherry) 40% vol.</i>	7.50	6.40
Schümli-Pflümli mit 4 cl Pflümli 40% vol. <i>coffee with 4 cl plum schnapps 40% vol. and whipped-cream</i>	9.50	8.10
Jagertee 4 cl, 44% vol. <i>tea with 4 cl rum 44% vol.</i>	7.50	6.40
Gipfelfreud Kafi mit 4 cl Appenzeller Alpenbitter (29% vol.) 1 Kugel Vanilleglacé <i>coffee with 4 cl Appenzell Alpenbitter (29% vol.) and vanilla ice-cream</i>	11.50	9.70

Biere

Beers

		CHF	Euro
Säntisbier 5.2% vol Brauerei Schützengarten, St. Gallen Bodenständig, urchig, natürlich, authentisch. Kräftiger Charakter, unfiltrierte, naturtrübe Farbe und eine feine Hopfennote. Gebraut aus feinstem Gerstenmalz, edlem Hopfen und wertvoller Hefe. Ein Genuss, der selbst internationale Bierkenner überzeugt <i>unfiltered natural finished beer</i>	0.50 lt	7.20	6.10
Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb 5.2% vol Brauerei Locher, Appenzell Aus Pilsnermalz und drei verschiedenen Hopfensorten aus Stammheim und der Hallertau gebraut, entsteht ein aussergewöhnlich fruchtiges Bier mit heftigem Charakter <i>light, unfiltered beer</i>	0.50 lt	7.20	6.10
Weizenbier (Bio) 5.2% vol Brauerei Locher, Appenzell Das obergärige Weizenbier besitzt einen erhöhten Anteil an Kohlensäure. Gärnebenprodukte wie Fruchtster und Pheole machen sich in Bananen- und Nelkenaromen bemerkbar und geben dem Weizen einen typischen Geschmack <i>wheat beer</i>	0.50 lt	7.40	6.30
Vollmondbier (Bio) 5.2% vol Brauerei Locher, Appenzell Gebraut in der Vollmondnacht aus biologischen Rohstoffen und mit der Knospe ausgezeichnet, entsteht dieses vollmundige, leicht würzige naturtrübe Bier <i>special beer (brewed in a full-moon night)</i>	0.50 lt	7.20	6.10
Säntis Kristall Spezial 5.2% vol. Brauerei Locher, Appenzell Dieses kräftige und hopfenbetonte Spezialbier entsteht unter anderem durch Aromahopfen aus Stammheim und der Hallertau. Der ausgewogene Geschmack zwischen Hopfen und Malz führt zu einem würzigen, leicht zitronigem Abgang <i>special beer</i>	0.33 lt	5.80	4.90
Sonnwendlig (alkoholfrei) Brauerei Locher, Appenzell Das vollmundige, sonnenblumengelbe Sonnwendlig wird aus drei verschiedenen Malzen und zwei Hopfensorten gebraut <i>non-alcoholic beer</i>	0.50 lt	7.20	6.10
Zitronen-Panache, naturtrüb 2.5% vol Brauerei Locher, Appenzell Sommer zum Trinken! Unser quöllfrisches Lagerbier und Zitrusfrüchte ergeben einen spritzig, erfrischenden Mix aus appenzeller Charme und südländischem Temperament <i>swiss beer with lemon flavoured lemonade</i>	0.33 lt	5.80	4.90
Lager dunkel 4.8% vol Brauerei Locher, Appenzell Durch Zusatz von Röstmalz (geröstetes, dunkles Farbmalz) Wienermalz und blumigem Hopfen entsteht dieses süssliche, malzaromatische Bier mit einer dezenten Hopfennote <i>swiss dark beer with roasted malt</i>	0.50 lt	7.20	6.10

Apfelwein / Bschorle

Apple Wine

		CHF	Euro
Apfelweine	0.50 lt	7.20	6.10
Mosterei Möhl AG, Stachen			
Saft vom Fass, trüb (4.0% vol.)			
oder alkoholfrei trüb und klar			
<i>apple wine (unfiltered or non-alcoholic)</i>			
„Bschorle“	0.50 lt	7.20	6.10
Brauerei Locher, Appenzell			
Das alkoholfreie „Bschorle“ vereint hochwertiges Malz mit dem Saft			
aus 11 Birnen- und 17 Apfelsorten aus der Region Oberegg zu			
einem spritzig-süßem Getränk			
<i>non-alcoholic apple-malt drink</i>			
<i>combines high quality malt with the juice of 28 types</i>			
<i>of pear and apple from the Oberegg region to make</i>			
<i>a sparkling-sweet drink</i>			

Digestif

Digestifs

		CHF	Euro
Appenzeller Alpenbitter 29% vol.	2 cl	4.50	3.80
<i>herb-flavoured spirit 29% vol.</i>	4 cl	8.00	6.80
<i>traditional schnaps from Appenzell</i>			
Fernet Branca 40% vol.	4 cl	8.00	6.80
<i>herb-flavoured spirit 40% vol.</i>			

Aperitif

Aperitifs

		CHF	Euro
Campari 23% vol.	4 cl	7.00	5.90
mit 1dl Orangensaft / with 100 ml orange juice		8.00	6.80
Cynar 16.5% vol.	4 cl	7.00	5.90
<i>Cynar - artichoke based bittersweet liqueur 16.5% vol.</i>			
Martini weiss oder rot 15% vol.	4 cl	7.00	5.90
<i>white or red martini 15% vol.</i>			
Sherry Don Diego 15% vol.	4 cl	7.00	5.90
<i>dry Sherry 15% vol.</i>			
Spritzzone 6,8%	0.10 lt	7.00	5.90
Aperol Spritz			
Prosecco Millesimato Extra Dry	0.75 lt	58.00	49.20
Glera; Veneto Italien; Viticoltori Ponte	0.10 lt	8.50	7.20
Champagner	0.75 lt	89.00	75.40
Brut Moet et Chandon			

Spirituosen

Spirits

		CHF	Euro
Grappa Bepi Tosolini, 42% vol.	2 cl	9.00	7.60
Grappa Aquavite Rovere			
Grappa di Brunello 43% vol.	2 cl	11.00	9.30
Villa Colonne, Montalcino			
Kirsch, Pflümli, Zwetschgen 40% vol.	2 cl	5.50	4.70
<i>cherry, plum or damson schnapps 40% vol.</i>			
Kernobst- oder Kräuter 40% vol.	2 cl	5.00	4.20
<i>fruit or herb-flavoured schnapps 40% vol.</i>			
Williams 43 % vol.	2 cl	8.00	6.80
<i>pear schnapps 43% vol.</i>			
Whiskey Säntis Malt 40% vol.	2 cl	7.00	5.90
Swiss Highlander aus dem Appenzeller Hochland			
<i>Swiss Highlander single malt whiskey 40% vol.</i>			
Remy Martin Cognac V.S.O.P. 40% vol.	2 cl	9.50	8.10
<i>Remy Martin fine cognac V.S.O.P. 40% vol.</i>			
Vieille Prune 'Blaues Wunder'	2 cl	9.00	7.60
Säntisblick Destillerie 33% vol.			
<i>old plum liqueur 33% vol.</i>			
Vieille Prune ,Reserve de Patron'	2 cl	11.00	9.30
Säntisblick Destillerie 40% vol.			
Appenzeller Rahmlikör 18% vol.	2 cl	4.50	3.80
<i>cream liqueur from Appenzell 18% vol.</i>			

Weissweine

White wine by the glass

			CHF	Euro
Thurgau	Hauswein	1 dl	5.80	4.90
	Säntis Sélection	2 dl	11.60	9.80
	Lenz Bioweingut, Uesslingen, Ostschweiz	5 dl	25.00	21.20
	Die Mariage aus Seyval blanc, Bronner und Johanniter ergibt einen fruchtigen Begleiter zum Aperitif und leichten Speisen.			
Wallis	Petite Arvine du Valais AOC	1 dl	6.50	5.50
	Joseph Gattlen, Uvrier, Wallis	2 dl	13.00	11.00
		5 dl	28.00	23.70
	Diese uralte aus Italien stammende Rebsorte gedeiht in der Gegend von Sion und Conthey besonders gut.			
	Die Petite Arvine-Traube präsentiert sich zart, finessenreich und hat eine feine, elegante Würze.			
Sargans	Melser AOC Chardonnay (Barrique)	1 dl	7.60	6.40
	Müller Weinbau, Heiligkreuz, Ostschweiz	5 dl	38.00	32.20
	Lieblicher Wein mit Aromen von reifen gelben Früchten unterstützt von dezentem Holz.			
Waadt	Epresses	1 dl	5.50	4.70
	Frédéric Bondel, Cully, Lavaux	2 dl	11.00	9.30
		5 dl	23.50	19.90
	Junger Wein aus Chasselastrauben, der einige Monate in der Flasche gereift ist. Eine starke Persönlichkeit, die von einem fruchtigen Aroma und einer leicht angenehmen Bitterkeit hervorgehoben wird.			

Roséwein

Rosé wine by the glass

			CHF	Euro
Thurgau	Iselisberger Oeil de perdrix	1 dl	5.50	4.70
	Rutishauser Weinkellerei AG, Thurgau	2 dl	11.00	9.30
		5 dl	23.50	19.90
	Fruchtiger, erfrischender Wein, reich an Aroma.			

Rotweine

Red wine by the glass

			CHF	Euro
Rheintal	«Cuvée Säntis»	1 dl	7.00	5.90
	Schmid Wetli AG, Berneck, Ostschweiz	5 dl	35.00	29.70
	Assemblage Diolinoir und Blaufränkisch Kräftig, fruchtig und charaktervoll mit konzentrierter Struktur und weichen Tanninen. Die Assemblage wurde eigens für die Säntis Schwebbahn AG in Zusammenarbeit mit den Gastronomen komponiert.			
Bündner Herrschaft	Maienfelder Pinot noir	1 dl	5.50	4.70
	Bündner Herrschaft	2 dl	11.00	9.30
	Rutishauser Weinkellerei AG, Thurgau	5 dl	23.50	19.90
Ein vollmundiger, fleischig eleganter Pinot Noir. Die Weinberge gegenüber von Bad Ragaz sind süd-/südwestlich orientiert und ausgesprochen sonnen verwöhnt, sie profitieren oft vom Föhn				
Thurgau	Hauswein	1 dl	5.80	4.90
	Säntis Sélection	2 dl	11.60	9.80
	Lenz Bioweingut, Uesslingen, Ostschweiz	5 dl	25.00	21.20
Die Mariage aus Cabernet Jura, Cabertin und Cal 1-28 hat einen charaktervollen Rotwein ergeben.				
Tessin	Merlot rosso	1 dl	5.50	4.70
	Guido Brivio	2 dl	11.00	9.30
	Von rubinroter Farbe mit violetten Reflexen. Intensive Nase von Waldbeeren und Cassis. Grosser Eleganz, warme Tannine und später gar feine Lakritz-Töne.	5 dl	23.50	19.90
Spanien	Crianza Rioja DOCa	1 dl	5.50	4.70
	Rioja Vega	2 dl	11.00	9.30
	Intensives Kirschrot. In der Nase Aromen von reifen Beeren, Brombeeren, Kirschen. Röstnoten nach Vanille, Caramel und Butter. Gute Struktur, samtig, von mittlerer Fülle, hoher Tanningqualität und fruchtiger Aromatik im Abgang. Der Wein wird für zwölf Monate in amerikanischen Eichenfässern ausgebaut. Nach der Abfüllung Reifephase in der Flasche für mindestens sechs Monate.	5 dl	23.50	19.90

Weissweine

White wine by the bottle

			CHF	Euro
Appenzell	Appenzeller Landsgmendwy Riesling X Silvaner Schmid Wetli AG, Berneck Ostschweiz Angenehm blumig, mit feinem Muskatton und einem fruchtigen Körper.	7.5 dl	47.50	40.30
Appenzell	Innerrhoderwy Riesling X Silvaner Schmid Wetli AG, Berneck Ostschweiz Fein fruchtig, spritzig, gut strukturiert mit seinem speziellen „Innerrhoder Charakter“.	7.5 dl	48.50	41.10
Appenzell	„Bärenmandli“ Pinot Gris Schmid Wetli AG, Berneck Ostschweiz Angenehmer Duft von Aprikosen und Birnen, ergänzt von Zitrusnoten.	7.5 dl	52.00	44.10
Sarganserland	Melser AOC Chardonnay (Barriqueausbau) Müller Weinbau, Steinersteg Heiligkreuz Lieblicher Wein mit Aromen von reifen gelben Früchten unterstützt von dezentem Holz	7.5 dl	53.00	44.90
Rheintal	Sauvignon Blanc Schmid Wetli AG, Berneck, Ostschweiz Eine der edelsten Rebsorten. Klassisch ausgebaut, entfaltet dieser Wein seine nach pikanten Johannis- und Stachelbeeren erinnernden Duftnoten.	7.5 dl	52.00	44.10
Waadt	Yvorne Chabois Chablais AOC Alain Parisod Duftet nach zarten Blumen, im Gaumen entwickelt der Wein viel Gehalt und Eleganz Yvorne liegt im sonnenverwöhnten Anbaugebiet des Chablais am rechten Rhône-Ufer. Die Chasselas-Trauben profitieren vom ausgeglichenen Klima des nahen Genfersees und der typischen Föhnlage beim Tor zum Wallis	7.5 dl	49.00	41.50
Waadt	St. Saphorin AOC Roche Ronde J.&P. Testuz SA, Lavaux, Waadt Mineralische und leicht fruchtige Noten in der Nase. Würzig, generös und voll im Mund, leicht prickelnder Abgang.	7 dl	46.00	39.00

Rotweine

Red wine by the bottle

			CHF	Euro
Rheintal	<p>«Cuvée Säntis» Schmid Wetli AG, Berneck, Ostschweiz</p> <p>Assemblage Diolinoir und Blaufränkisch Kräftig, fruchtig und charaktervoll mit konzentrierter Struktur und weichen Tanninen.</p> <p>Die Assemblage wurde eigens für die Säntis Schwebebahn AG in Zusammenarbeit mit den Gastronomen komponiert.</p>	7.5 dl	49.00	41.50
	<p>„Bärenmandli“ Pinot Noir Schmid Wetli AG, Berneck, Ostschweiz</p> <p>Der Bärenmandli Pinot Noir wächst in den steilen Rebbergen von Thal. Getränkt von der Sonne, werden die Trauben von Hand geerntet und schonend verarbeitet. Leichter, von weichen Tanninen geprägten Charakter.</p>	7.5 dl	48.50	41.10
	<p>Wienachts Wy Schmid Wetli AG, Berneck, Ostschweiz</p> <p>Im Appenzell Ausserrhodischen Wienacht- Tobel, liegt der Rebberg für den Pinot Noir Wienachtswy. Nach roten Beeren und würzigen Komponenten duftender Wein.</p>	7.5 dl	48.50	41.10
	<p>Cuvée Helewie Schmid Wetli AG, Berneck, Ostschweiz</p> <p>Die Eleganz des Pinot Noir verbindet sich hervorragend mit der Kirscharomatik und den weichen Tanninen des Zweigelts. Der Dornfelder mit seiner kräftigen Farbe rundet das harmonische Trio ab.</p>	7.5 dl	52.00	44.10
Bündner Herrschaft	<p>Maienfelder Bündner Banner Rutishauser Weinkellerei AG, Thurgau</p> <p>Vollmundig, fleischig und elegant überzeugt dieser Pinot Noir mit einem schönen Abgang. Die bekannteste Weinbaugemeinde in der Bündner Herrschaft liegt gegenüber von Bad Ragaz auf Bergsturzböden im Schutze hoher Berge. Die ausgesprochen sonnenverwöhnten Weinberge profitieren sehr häufig vom Föhn.</p>	7.5 dl	41.50	35.20
Tessin	<p>Merlot del Ticino Tenuta Tiziano Tettamenti, Gudo Tessin</p> <p>Rubinroter Wein mit Aromen von Waldbeeren und schwarzen Kirschen. Gute Struktur, fleischig, schön eingebundene Gerbstoffe, Tiefe und langer Abgang</p>	7.5 dl	56.00	47.50

Rotweine

Red wine by the bottle

			CHF	Euro
Italien	Valpolicella Pojega Ripasso DOC Guerrieri Rizzardi, Veneto	7.5 dl	52.00	44.10
	Intensives Rubinrot. Abgerundeter, harmonischer Geschmack, erinnert im Duft an Trüffel und Röstaromen.			
	Amarone Marchesa Margherita DOC Paladin SpA, Veneto	7.5 dl	66.50	56.40
	Dichtes, tiefes Kirschrot. Dominiertes Bukett von süssen, roten Beerenfrüchten mit gut integrierter dezenter Holznote. Dichte ausgewogene Struktur mit fruchtbetontem Mittelstück.			
	Moratèl Trentino Rosso IGT Azienda Agricola Cesconi, Pressano	7.5 dl	42.00	35.60
	Dieser Wein überzeugt durch viel Geschmeidigkeit und erstaunliche Komplexität.			
Italien	168 Dalian – Primitivo Cuvée IGT Principe di San Martino	7.5 dl	46.00	39.00
	Am Gaumen fruchtig, beerig mit einem süsslichen Auftakt. Vollmundig und rund, mit sanften Tanninen und milder Säure ausgestattet			
	Barbera d' Alba DOC Rocche Costamagna, Piemont	7.5 dl	47.50	40.30
	Nach zwölf Monaten in französischen Eichenfässern und sechs Monaten in der Flasche entwickelt der tief satte rubinrote Wein feine Vanille,- Schokolade- und Kaffeenoten begleitet von fruchtigen Dörripflaumen- und Kompottaromen			
	Nero D'avola Rosso, Sizilien Soc. Agricola Cusomano, Partinico	7.5 dl	43.00	36.40
	Beerenaromen, Duft nach reifen Kirschen und Minzgewürzen.			
Österreich	Zweigelt Eichberg Weingut Josef Nigl, Senftenberg	7.5 dl	47.00	39.90
Kernige Struktur, mittlerer Abgang mit Balance und Harmonie.				

Rotweine

Red wine by the bottle

			CHF	Euro
Spanien	Figuro 4 Roble DO Tempranillo Viñedos y Bodegas Garcia Figuera	7.5 dl	46.00	39.00
	Nach vier Monaten Reifezeit in Barriques aus amerikanischer und französischer Eiche und vier Monaten Ruhe in der Flasche entwickelt der kirschrote Wein am Gaumen eine gute Balance zwischen Säure und Frucht. Geschmeidige und gut integrierte Tannine			
	Almirez Toro DO Tempranillo Bodegas Teso la Monja, Toro	7.5 dl	56.00	47.50
Ausbau während 12 Monaten in Barriques. Mächtiges Bouquet mit intensiven Fruchtaromen, würzige Kräuternoten und Schokolade. Am Gaumen konzentrierte reife Frucht, unterlegt mit feiner Mineralik und balsamischem Zedernholz				
	Rioja Amezola Crianza DOC Tempranillo Bodegas Amézola de la Mora	7.5 dl	48.00	40.70
	Komplex, mit einem Hauch von Balsam, reife Frucht und einer Mineralnote.			



Mit dem Gütesiegel Culinarium bieten wir durch ProCert zertifizierte einheimische Spezialitäten und Produkte aus der Region an

Fleischdeklaration

Wenn nicht anders deklariert, stammt unser Fleisch aus Schweizer Tierhaltung.

Meat declaration

Unless otherwise mentioned, our meat is originated from Swiss livestock.

Alle Preise inkl. MwSt.

Steuern und Service inbegriffen
Preis- und Kursänderungen vorbehalten
Eurobeträge werden aufgerundet.

All prices incl. VAT

*Taxes and service charge included.
Prices and rates of exchange are subject to change.
The Euro total amount will be rounded up.*