

Menu- & Buffetvorschläge

****Hotel Säntis Unterwasser

Telefon: 071/998'50'20
Fax: 071/998'50'21
Email: saentis@beutler-hotels.ch
Internet: www.hotel-saentis.ch



Liebe Gäste

Lassen Sie sich für Ihren Anlass vom motivierten Sämtis-Team verwöhnen.

Geniessen Sie in rustikaler, gediegener Atmosphäre Ihren Anlass, Ihr Fest.

Gerne sind wir Ihnen behilflich und freuen uns auf Ihre Anfrage oder Ihre Reservation.

Ihr Gastgeber
J. C. Bieler

Unsere Räumlichkeiten:

Pizzeria:	1 - 60 Personen
Restaurant:	1 - 120 Personen
Terrasse:	1 - 120 Personen
Bar:	1 - 25 Personen
Trachtensaal:	1 - 80 Personen
Talblick (für Sitzungen und Seminare):	1 - 30 Personen

Frühlingsmenu's

Menu 1

Tomatenessenz mit Basilikum

Gebratenes Meerbarschfilet an Champagnersauce
mit Basmatireistimbale und jungem Blattspinat

Salat von frischen Saisonfrüchten
mit Zitronensorbet und Pfefferminze

CHF 39.00

Menu 2

Crevettencocktail „Calypso“ mit Avocado und Grapefruit

Leichte Ruccolacrèmesuppe mit Tomatenwürfeln

Zarter Kalbsschulterbraten im eigenen Saft
mit hausgemachtem Kartoffelstock und tourniertem Gemüsebouquet

Gebrannte Crème mit Thymianhonig

CHF 54.00

Menu 3

Sonnengereifte Cavaillonmelone
mit hauchdünn geschnittenem Rohschinken und Erdbeeren

Aromatische Currysuppe mit Kokosnussmark
und geröstetem Sesam

Grilliertes Red Snapperfilet an Limettenschaum
mit Safranfettucine und einer provenzalischen Tomate

Sorbetvariation garniert mit frischen Früchten

CHF 60.00

Sommermenu's

Menu 4

Tomaten-Mozzarellasalat
an Balsamicodressing mit Basilikum

Zartes Saltimbocca vom Schweinefilet an Portweinsauce
mit herzhaftem Parmesanrisotto und Zucchettifächer

Lauwarme Sommerwaldbeeren
mit Vanillerahmglacé

CHF 49.00

Menu 5

Bouquet von sommerlichen Blattsalaten
mit mariniertem Marktgemüse an Dijonsendressing

Saftig gebratenes Stubenküken an Naturjus
mit neuen Thymiankartoffeln und Ratatouille

Dunkles Schokoladenmousse
mit halbgeschlagenem Alpenrahm

CHF 42.00

Menu 6

Mit Hausdressing mariniertes Bouquet
von tourniertem Sommergemüse auf Kopfsalatherzen

Kleiner gebratener Garnelenspiess mit Limonen
auf süss-sauren Sesamlinguine

Blutorangensorbet mit Campari

Zarte Rindsfilettournedos vom Grill an grüner Pfeffersauce
mit neuen Bratkartoffeln und glasiertem Marktgemüse

Dessertvariation „Säntis“

CHF 87.00

Herbstmenu's

Menu 7

Kleiner gemischter Saisonsalat
mit einem Dressing Ihrer Wahl

Hausgemachter Hackbraten an Rotweinsauce
mit Kartoffelstock und Vichykarotten

Caramelköpfl
mit Früchtegarnitur

CHF 32.50

Menu 8

„Vitello tonato“
Dünn geschnittener Kalbsbraten mit Thunfischsauce
und grilliertem, mediterranem Gemüse

Mit Aprikosen gefülltes Pouletbrüstchen an Kräuterschaum
auf Spargelrisotto und geschmolzenen Cherrytomaten

Caramelisiertes Apfel-Tart tatin
mit Zimtglacé

CHF 58.50

Menu 9

Knuspriges Blätterteigpastetchen frisch aus dem Ofen
mit gebratenen Eierschwämmli an leichter Kräuterrahmsauce

Rosa gebratene Hirschnitzel an Holundersauce
mit Kartoffelgratin und glasiertem Rosenkohl

Leichte Marronicrème
auf Zwetschggenpulpe

CHF 54.00

Wintermenu's

Menu 10

Rinderbouillon mit Backerbsen
und altem Sherry

Goldgelb gebackenes Wienerschnitzel vom Schweinsbäggli
mit knusprigen Pommes frites und Mischgemüse

Coupe Danmark
mit Schokoladensauce

CHF 37.00

Menu 11

Rosen vom norwegischen Rauchlachs an Limonenöl
mit Meerrettichschaum und knusprigen Toastecken

Cremiges Parmesanrisotto
mit zwei zarten Filetmignons vom Schwein und Rind
an Marsalasauc

Cassata Napolitana
mit frischen Früchten

CHF 57.00

Menu 12

Wiringsalat an altem Balsamico und nativem Olivenöl
mit gehobeltem Parmesan und Cherrytomaten

Rosa grillierter Lammrücken an Madeirasauce
mit Thymiankartoffeln und mediterranem Röstgemüse

Schokoladenmarmor
auf mariniertem Birnencarpaccio

CHF 54.00

Familien-Hit's

zur Taufe Kommunion, Firmung, Konfirmation...
(Der Festsprössling isst gratis)

Menu 13

Toggenburger Vorspeisenteller
mit heimischem Käse
und luftgetrocknetem Fleisch

Weisse Karottencrèmesuppe
mit gerösteten Kürbiskernen

Sautiertes Kalbspaillard
an Sauce Hollandaise
mit Fettucinebündchen
und glasierter Gemüse garnitur

Birnencoupe
mit Carmelglacé

CHF 57.00
Ohne Vorspeisenteller CHF 45.00

Menu 14

Frischer knackiger Salat vom Buffet

Geflügelconsommé
mit hausgemachten Flädli

Zartes Rindsentrecôte
mit Safranrisotto
und glasiertem Gemüse

Frischer Fruchtsalat
mit Eis und Rahm

CHF 48.00

Relax- & Hochzeitsmenu's

Menu 15

Amuse bouche

Sautierte Riesengarnelen auf Orangen-Fenchelsalat mit rosa Pfeffer

Doppelte Ochschwanzconsommé mit Blätterteigstange

Pochierte Hechtklösschen an Champagnersauce
mit neuen Kartoffeln und jungem Blattspinat

Zitronensorbet mit Prosecco

Am Stück gebratener Kalbsrücken an Sauce Bénaise
mit Schlosskartoffeln und Mandelbroccoli

Schokoladensoufflé
mit halbgeschlagenem Rahm

CHF 99.00

Menu 16

**All- inclusive Hochzeitsfeier
zum Pauschalpreis von CHF 120.00 pro Person
von der Vorspeise bis zum Café
während 5 Stunden (z. B. 19.00 Uhr - 1.00 Uhr)**

Buntes Salatbouquet mit Julienne vom „Graved Lachs“
an Dijonsensauce mit Mini-Toast und Butter

Toggenburger Hochzeitssuppe

Zartes Rinderfiletmedaillons aus dem Buchenholzfeuer an Sauce Bénaise,
mit Bäckerkartoffeln und kleinem Gemüse

Mariniertes Ananascarpaccio
mit Kokosnussglacé

Café crème

Der Sântis Hochzeitswein mit Ihrer persönlichen Etikette

Weisswein: Féchy Eglantine AOC, Alain Parisod 2003 7 dl

Rotwein: Monica Cannonau di Sardegna, 2002 7 dl

Mineralwasser: alle gängigen Marken

Einfach und preiswert

Menu 17

Blatt- und Gemüsesalate
mit einem Dressing Ihrer Wahl

Toggenburger Kalbsbratwurst
an herzhafter Zwiebelsauce
mit Pommes frites
und bunter Gemüse garnitur

Coupe „Säntis“

CHF 27.00

Menu 18

Bouquet von Blatt- und Gemüsesalaten mit Hausdressing

Währschafftes Rindsghackets mit Hörnli
an leichtem Kalbsjus und Apfelmus

Hausgemachter Zwetschgenkuchen
mit Schlagrahm

CHF 24.00

Menu 19

Salat aus der Schüssel

Äplermakronen
an leichter Rahmsauce
mit Röstzwiebeln und Apfelmus

1 Kugel Eis mit Rahm

CHF 21.00

**Alle Menu's sind ab 20 Personen auch als Buffet
oder Take away erhältlich**

Buffet's

(ab 20 Personen)

Mediterranes Buffet

Pizza „Bruschetta“ frisch aus dem Ofen

Insalata „Caprese“
Tomatensalat mit Mozzarella
an Balsamicodressing und Basilikum

Marinierter Thunfisch mit Kapern und Oliven

Frischer Ruccolasalat an Limonenöl
und gehobeltem Parmesan

Melonenspiesschen mit Rohschinken

3 verschiedene Saisonsalate
mit einem Dressing Ihrer Wahl

Hausgemachte Minestra „Genovese“

Verschiedene Pasta
mit Tomatensauce, Carbonarasauce,
Pesto und gehobeltem Parmesan

oder

Hausgemachter Barolo-Schmorbraten
mit Kartoffelgratin
und bunter Gemüsegarntur

Hausgemachte Panna Cotta mit Kirschenragoût

Tiramisu mit Schlagrahm

Dunkles Schokoladenmousse mit Waldbeeren

Joghurt-Limettenmousse mit Zitrusfrüchten

Mit Pasta CHF 48.00

Mit Barolo-Schmorbraten CHF 57.00

Beides CHF 63.00

Säntis Buffet

Verschiedene Blatt- und Gemüsesalate
mit 3 Dressings
und diversen Garnituren

Frisch zubereitete Saisonsuppe

Toggenburger Spätzlipfanne
mit heimischem Alpkäse,
Röstzwiebeln und buntem Gemüse
an leichter Rahmsauce

oder

Mit Kräutern gebratene, zarte Kalbsschulter
vom Toggenburger Kalb
an Rotweinsauce,
mit Kartoffelstock
und glasierten Vichykarotten

Marinierter Salat
von frischen Saisonfrüchten

Hausgemachter Aprikosenkuchen

Caramelköpfl
mit Rahm

Dunkles Schokoladenmousse

Mit Spätzlipfanne CHF 42.00

Mit Kalbsschulter CHF 48.00

Beides CHF 54.00

Barbecue- und Grillbuffet

Verschiedene Blatt- und Gemüsesalate
mit 3 Dressings

Saftige Lammkeule mit Kräutern
aus dem Smokey Joe

und

Knusprige Mistchratzerli vom Grill
mit Rosmarin und Knoblauch

oder

Grillierte Fleischspiesse
mit Rind-, Kalb- und Pouletfleisch
reich garniert mit diversem Gemüse
und

Zarte Lachsfilets
schonend im Smokey Joe zubereitet

Beilagen:

Folienkartoffeln mit Sauerrahmsauce,
Country Cut's, Maiskolben vom Grill,
Mixed Pickles und Foliengemüse

Grillsaucen:

Knoblauchsauce, Pfeffersauce,
Cocktailsauce und Currysauce

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanilleglacé

Frischer Fruchtsalat
mit Mangosorbet

Mariniertes Ananascarpaccio
mit Kokosnussglacé

Mit Lamm und Mistchratzerli CHF 48.00

Mit Spiessli und Lachs CHF 54.00

Alles CHF 66.00