

Vorspeisen

Tomatensalat „Caprese“

*mit Büffelmozzarella und Balsamicodressing
dazu ofenfrisches Pizzabrot*

CHF 12.80

Salat vom täglich frischen Salatbuffet

(Buffet jeweils abends, am Mittag wird ein Salatteller frisch für Sie in unserer Küche zubereitet)

kleiner Salatteller

CHF 9.50

grosser Salatteller

CHF 16.50

Nüsslisalat „Säntis“

frischer Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Brotcrouçons

CHF 12.50

Suppen

Tagessuppe

täglich frisch und hausgemacht

CHF 7.50

Tomatencrèmesuppe „ginepro“

mit Gin-Rahmhaube und Basilikum

CHF 9.00

Toggenburger Gerstensuppe

mit Mostbröckli

CHF 10.50

Fleischgerichte

Wiener Schnitzel vom Toggenburger Kalb *

Zartes, paniertes Kalbsschnitzel mit feinem Marktgemüse und goldgelb gebackenen Pommes frites

CHF 38.50

Kalbsleberli (es hät solang's hät)

Zarte Leberli an Marsala-Jus mit knuspriger Butterrösti

CHF 35.00

Toggenburger Rindsfilet „Wellington Art“ *

Rindsfilet mit Duexel und Blätterteig auf Butterbohnen, serviert mit Grilltomate

CHF 43.50

Geschmorte Lammhaxe

Saftig geschmorte Lammhaxe auf einem pikanten Kidneybohnen-Kartoffelragout

CHF 34.00

Schweinssteak *

mit einer Jägersauce dazu hausgemachte Kartoffelgnocchi

CHF 29.50

Säntisburger

aus Fleisch vom Bio-Bauernhof von Sepp und Anita Brändle dazu goldgelb gebacken Pommes frites und eine Salatgarnitur

CHF 22.50

*** Kleine Portionen möglich, Preisreduktion CHF 4.00**

Fisch

Forellenfilet unter der Röstihaube *

auf Rahmlauch, serviert mit buntem Gemüse

CHF 29.50

Gedünstetes Wolfsbarschfilet *

*auf einem marktfrischen Gemüsebett
dazu Zitronen-Rahmnudeln*

CHF 33.00

Bio-Lachsfilet *

*gebratenes Lachsfilet auf Rahmspinat
mit Salzkartoffeln*

CHF 34.50

Riesencrevetten *

*gebraten in Kräuterbutter
auf Gemüse-Safranreis*

CHF 36.00

*** Kleine Portionen möglich, Preisreduktion CHF 4.00**

Deklaration Fleisch/Fisch/Pizzabeläge

Toggenburg:	Rind/Kalb
Appenzellerland:	Mostbröckli
Schweiz:	Schwein, Forelle, Salami, Schinken, Speck, Rohschinken
Mittelmeer:	Wolfsbarsch
Norwegen:	Lachs, Rauchlachs
Asien:	Crevetten, Meeresfrüchte
Neuseeland:	Lamm

Alle unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

Pasta- und vegetarische Gerichte

Spaghetti „Napoli“ *

*frisch zubereitete Spaghetti „al dente“
an einer feinen Tomatensauce*

CHF 18.00

Spaghetti „Bolognese“ *

*frisch zubereitete Spaghetti „al dente“
an einer feinen Hackfleischsauce*

CHF 20.50

Gnocchi „frutti di mare“ *

*Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi
mit Meeresfrüchten in Dillrahm*

CHF 22.50

Gnocchi „Piemontese“ *

*Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi
geschwenkt an einer würzigen Tomatensauce*

CHF 19.00

Knusprige „Röstizza“

Überbacken mit Basilikum, Tomaten und Mozzarella

CHF 18.50

Rösti Thurtal

*Rösti belegt mit Kalbsbratwurstscheiben, gratiniert mit
Bloderkäse und Röstzwiebeln*

CHF 22.00

*** Kleine Portionen möglich, Preisreduktion CHF 2.50**

Pizze

WuKo-Pizza

Der **Hit** im Sämtis!

Kreieren Sie sich eine Wunschpizza, indem Sie Ihre Lieblingszutaten auf dem Wunschkonzept-Blatt ankreuzen.

Margherita	<i>Tomaten, Mozzarella, Basilikum</i>	CHF	14.50
Prosciutto	<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken</i>	CHF	17.00
Quattro Stagioni	<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven</i>	CHF	19.50
Calzone	<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Peperoni</i>	CHF	19.50
Fiorentina	<i>Tomaten, Mozzarella, Spinat, Speck, Knoblauch</i>	CHF	18.00
Vulcano	<i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven, Peperoncini</i>	CHF	18.50
Vegetariana	<i>Tomaten, Mozzarella, verschiedene Gemüse</i>	CHF	18.00
Stroganoff	<i>Rindsfilet, Peperoni, Champignons, Gurken</i>	CHF	23.00
Olma	<i>Kalbsbratwurstscheiben, Zwiebeln</i>	CHF	18.50
Scandinavia	<i>Räucherlachs, Crevetten, Kapern, Zwiebeln</i>	CHF	20.00
Hawaii	<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas</i>	CHF	18.50
Diavolo	<i>Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Peperoncini, Knoblauch</i>	CHF	21.50
Toggenburg	<i>Tomaten, Mozzarella, Ploderchäs, Mostbröckli, feine Pilze</i>	CHF	23.00

- Gerne servieren wir Ihnen alle Pizze im Kleinformat oder zum Mitnehmen (Preisreduktion CHF 2.50, **nicht kumulierbar**)
- Wenn zwei Erwachsene sich eine Pizza teilen, werden CHF 4.50 für das Gedeck verrechnet.

Süsse Versuchungen

*„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen“
Winston Churchill*

Hausgemachtes „Caramelchöpfli“

mit Schlagrahm und Früchtegarnitur

CHF 9.50

Panna Cotta mit Sternanisaroma

auf einem Granatapfelspiegel

CHF 9.50

Apfelküchlein

mit Vanillesauce oder Vanilleglace

CHF 11.00

Zimt-Biberfladenparfait

auf warmen Mandarinenkompott

CHF 12.00

Hausgemachter Kuchen

das Beste für ein gemeinsames „Kafi-Chränzli“ am Nachmittag

CHF 7.00

Für Eisspezialitäten verlangen Sie bitte unsere reichhaltige Coup-Karte