

## Festtagsmenü vom 23.–30.12.2010

Randencarpaccio mit Forellenklösschen & „Crème Frâiche“

oder

Hausgemachte Pastete „Waldorf“

CHF 12.50

Pastinaken- Suppe mit würzigen Poulet- Pojarski`s

oder

Consommé double mit „Sherry“

CHF 9.50

Verschiedene Winterblattsalate „à l` Orange“

CHF 12.50

Chateaubriand (ab 2 Personen) vor Ihren Augen tranchiert  
mit Kartoffelstäbchen und reichhaltiger Gemüsebeilage

mit Pfeffersauce & Sauce Béarnaise a part

CHF 49.00 pro Person

oder

Knusprig gebratenes Lachssteak  
mit mediterranem Gemüse und Reisköpfl

CHF 33.00

Sorbetteller mit verschiedenen Früchten ausgarniert

oder

Zimthalbgefrorenes mit Zwetschgenkompott

CHF 10.50

Menü Complet mit Chateaubriand CHF 75.00

Menü Complet mit Lachssteak CHF 59.00

## Weihnachtsessen 2010 im Säntis

auch für kleine Mitarbeiter- Teams

Buchen Sie für Ihr Team jetzt ein ganz besonderes  
Weihnachtsessen.

Rufen Sie uns doch an, wir sind die Spezialisten für  
entspannte Firmen- Weihnachtsessen

Telefon: 071 9985020

Telefax: 071 9985021



Ihr motiviertes Säntis Team

in Unterwasser b. Wildhaus

[www.hotel-saentis.ch/](http://www.hotel-saentis.ch/) [saentis@beutler-hotels.ch](mailto:saentis@beutler-hotels.ch)



## Angebot 1

Knackiger Nüsslisalat mit lauwarmen Entenbrusteiern  
an Balsamicodressing

\*\*\*\*

Kürbisrahmsuppe mit Rahmhaube und Kürbisöl

\*\*\*

Glasierter Kalbsschulterbraten mit Morchelsauce (am Tisch tranchiert)

Gemüsegärtli

Butternudeln & Pommes frites

\*\*\*\*

Dessertbuffet «Säntis»

CHF 58.50

## Angebot 2

Winterblattsalate mit Crostini

\*\*\*\*

Tomatenessenz mit Gemüseperlen und Basilikum

\*\*\*\*

Saltimbocca an feinem Marsalajus

serviert mit buntem Gemüsearrangement

und Risotto aus dem Parmesankäse am Tisch serviert

\*\*\*\*

Tira- mi- su

CHF 43.50

## ANGEBOT 3

ZUM APÉRO

SANBITTER

CAMPARI

VORSPEISE

ANTIPASTO MISTO

CHF 11.50

SUPPE

ZUPPA PAVESE

CHF 7.50

HAUPTGANG

PIZZAPLAUSCH & PASTABUFFET

(SO VIEL SIE MÖGEN)

CHF 28.50

DESSERT

ZUCCOTTO - GEEISTE TORTE

CHF 8.50

MENÜ COMPLET p.P.

CHF 48.50 INKLUSIV APÉRO

\* Wir verwenden gesunde Bio Produkte aus dem Toggenburg und der Region

