

Silvester im Säntis

Französische Köstlichkeiten

Amuse – bouche

Roulade de saumon fumée au Mascarpone et fines herbes

Geräucherte Lachsrolle mit Mascarpone und feinen Kräutern

Salantine de volaille avec bouquet de salade

Kausgemachte Geflügelgalantine auf einem Salatbouquet

Consommé „Monte Carlo“

Rindskraftbrühe mit Pfannkuchenplätzli

Filet de dorade grillé

avec risotto au safrané servir en corbeille de fromage

Ge grilltes Doradenfilet mit Safranrisotto

serviert in einem Käsekörbchen

Sorbet au cassis

Cassisorbet

Filet de boeuf rôti au four

Sauce poivre rouge

Pommes duchesse et arrangement de légumes du marché

Rinderfilet mit roter Pfeffersauce, Duchessekartoffeln und Marktgemüse

Choix de dessert e fromages de notre buffet

Buffet mit ausgesuchten Dessertspezialitäten

und erlesenem Käse

CHF 120.00 pro Person

Inklusive Apéro, Mitternachtsnack und Tanzmusik

Festtagsstimmung im

***Hotel Säntis in Unterwasser

**Lassen Sie sich während der Weihnachtsfeiertage
oder zur Jahreswende vom motivierten Säntis –
Team verwöhnen!**

Geniessen Sie die wohlig angenehme Atmosphäre
in unserem wunderschön dekorierten Restaurant.

Sichern Sie sich bereits heute Ihren Tisch!

Telefonnummer: 071 998 50 20 www.hotel-saentis.ch



Ihr Gastgeber

J. C. Bieler

& Team



Weihnachtsbuffet 24. Dezember 2008 abends

Amuse bouche
•••

Winterliche Salatkreation vom Buffet
•••

Weihnachtliche Festtagssuppe
(Champagnerschaum mit Gemüseperlen)
•••

Saftiger Bauernschinken im würzigen Brotteig
•••

Englisch gebratenes Roastbeef
•••

Mit heimischem Käse überbackene Schweizer Rösti
•••

Gebackene Fischknusperli mit Butterreis
•••

Verschiedene Wintergemüse
•••

Traditioneller Weihnachtsgugelhopf
•••

Käsevariation mit verschiedenen Hart- und Weichkäsen
Trauben und Nüssen
•••

Gebrannte Crème mit Schlagrahm
CHF 58.50

Weihnachtsmenu 25. Dezember 2008 mittags

Hausgemachte Weihnachtsterrine mit Brioche
•••

Rinderbouillon mit altem Sherry
•••

Gebratener Truthahn mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln
und einem Gemüsebouquet
oder

Gebratenes Rotbarschfilet an Safransauce
mit Basmatireis und jungem Blattspinat
•••

Luftiges Schokoladenmousse „Säntis“
CHF 53.00

Weihnachtsmenu 25. Dezember 2008 abends

Amuse bouche
••

Nüsslisalat mit Alaska-Lachsstreifen
•••

Randenschaumsuppe mit Blinis
•••

Lammrückenfilet im Kräutermantel an leichtem Jus
mit Kartoffelgratin, Brokkoliröschen und Grill-Tomate
•••

Früchtevariation mit zweierlei Sorbet

CHF 57.00

Toggenburger Festtagsmenu*

vom 26. bis 30. Dezember 2008

Blattsalat mit Feigen, Ziegenkäse und Honig-Walnuss-Vinaigrette
oder

„Himmliche“ Kürbiscrèmesuppe mit Crevetten

Lammkoteletten an gefüllten Waldpilz-Kartoffelcrêpes
und Romanesco

Lebkuchenparfait auf Apfel-Zimt-Confit

Menu 3 Gang CHF 53.50

(Salat oder Suppe, Hauptgang und Dessert)

Menu 4 Gang CHF 65.00

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

