



Bild: hak

Frisches Rot und eine neue Lounge prägen das sanft renovierte Restaurant des Hotels Sântis in Unterwasser.

Renoviertes Restaurant Sântis

Beim Frühlings-Apéro wurde vielen Gästen aus Unterwasser, Alt St. Johann und der Region das sanft renovierte Restaurant des Hotels Sântis vorgestellt.

UNTERWASSER. Den Pfefferminzdrink auf der Einladungskarte gab es letzten Donnerstag auch als Begrüssungsgetränk im aufgefrischten Restaurant des Hotels Sântis. Hoteldirektor Conrad Bieler hatte zum Frühlings-Apéro geladen, zahlreich Einheimische kamen und sahen sich das renovierte Restaurant an.

Sattes Rot dominiert

Ins Auge sticht gleich das satte Rot, mit dem die Holzelemente im Restaurant gestrichen wurden. Zusammen mit den derzeit aus-

gestellten Bildern wirkt der Raum entsprechend fröhlich und fast schon poppig. Besonders beliebt war schon am Frühlings-Apéro die Lounge, in der mit bequemen Sesseln eine gemütliche Aufenthalts-Atmosphäre geschaffen wurde. Die Lounge ist mit modisch aktuellen Sofas und Sesseln aus dunklem Geflecht bestückt, was dem Restaurant-Bereich einen modernen Touch verleiht.

Eine weitere Neuigkeit macht die Atmosphäre im Restaurant modern und frisch. Zwischen dem Restaurantbereich und der

neuen Lounge befindet sich ein in die Wand integriertes Buffet mit Spiegelhintergrund. Dort stehen verschiedene Produkte aus dem Tal. Hotel- und Restaurantgäste können diese hier direkt kaufen.

Kulinarisch

Als Vier-Sterne-Haus setzt das Hotel Restaurant Sântis auf eine breite kulinarische Palette von Pizza über Grillbuffets und bürgerlicher Küche bis hin zu regionalen Spezialitäten-Menüs. An dieser Strategie hält man auch in Zukunft fest. (hak)

Grillbuffet im «Säntis»

«Endlich Sommer» – und Markus Blum, der Küchenchef im «Säntis» in Unterwasser grilliert jeden Donnerstagabend bis Ende August fleischiges, fischiges und vegetarisches aus seinem «Smokey-Joe» und aus dem für ihn speziell gebauten «Thur_bo Grill».

Auf der lauschigen Sonnenterrasse direkt neben der Thur gelegen, geniesst man einen herrlichen und kulinarisch fröhlichen und lockeren Abend. Ein schönes Salatbuffet, anschliessend eine zarte Lachstranche, Lammrücken, Rindsplätzli, Cervelat, Speck, Kalbsbratwürste, Poulet und Gemüse in allen Variationen mit verschiedenen Dips. Beilagen

wie Baked Potato oder auf dem Feuer gekochte Polenta passen bestens zum kulinarischen Abend: «Wir bedienen uns bis der Bauch genug hat. Das Angebot ist à discrétion. Zum Abschluss gönnen wir uns einen kleinen Dessert aus der Karte.» Wer mehr auf eine hausgemachte, knusprige und feine Pizza Lust hat, wird von der grossen Auswahl beeindruckt sein.

J. C. Bieler

Reservierungen nimmt das Team vom Vier-Sterne-Ferien- und Seminarhotel Säntis in Unterwasser gerne unter 071 998 50 20 entgegen. www.hotel-saentis.ch



Bild: pd

Markus Blum ist jeweils am Donnerstagabend Chef am Grill im Hotel Säntis in Unterwasser.