

*Alter*  
Berggasthaus *Säntis*



LASSEN SIE SICH'S GUT GEHEN

SPEISEN UND GETRÄNKE

## VORSPEISEN

<b>Menüsalat</b> gemischt oder grün	7.00
<b>Vorspeisesuppe</b>	6.00
<b>Appenzeller Chäs-Tschoope</b> mit Salatbouquet	11.00
Appenzeller Spezialität mit Brot, Käse und Milch gebraten	

## SUPPEN

<b>Tagessuppe</b>	9.50
<b>Tagessuppe mit Wurst</b>	11.50
<b>Bouillon</b> mit Ei	8.00
<b>Bouillon</b> nature	6.00

WIR  
BEVORZUGEN  
BARZAHLUNG  
HERZLICHEN  
DANK!

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.  
Für jede Änderung berechnen wir  
einen Aufpreis von CHF 1,-

### Allergien und Intoleranzen

Über Zutaten in unseren Gerichten, die  
Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf  
Anfrage gerne.

Bei uns können Sie mit CHF, EURO,  
Maestro und Postcard bezahlen

### Deklaration Fleisch

Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz, Südamerika
Wild	Schweiz, Österreich
Fleischerzeugnisse	Schweiz

## SALATE

<b>Appenzeller Frischkäse von der Ziege</b> mit Honig-Balsamico-Dressing und Salatgarnitur	19.50
<b>Salatteller</b> gross gemischt	19.00
<b>Salatteller</b> klein gemischt	11.00
<b>Grüner Salat</b>	8.50
<b>Wurstsalat</b> garniert	20.00
<b>Wurstsalat</b> einfach	11.50
<b>Wurst-Käsesalat</b> garniert	20.00
<b>Wurst-Käsesalat</b> einfach	16.00
<b>Käsesalat</b> garniert	19.00

### GEPFLEGTE ALPSTEIN-GASTRONOMIE

Regionale Spezialitäten, natürliche  
Zutaten, wenn immer möglich frisch  
zubereitet und liebevoll angerichtet –  
von der währschaften Rösti bis zum  
feinen Bankett-Menü.

## FLEISCH UND KÄSE AUS DER REGION

<b>Säntis-Teller</b> Fleisch und Käseteller	24.00
<b>Mostbröckli-Teller</b>	24.00
<b>Rohspeck-Teller</b> geschnitten	19.00
<b>Käse</b> ganze Portion	15.00
<b>Käse</b> halbe Portion	10.50
<b>Appenzeller Salametti</b>	12.00
<b>Cervela</b> kalt	7.00

## WURSTSPEZIALITÄTEN

<b>Appenzeller Siedwurst</b> mit Brot	9.50
<b>Appenzeller Siedwurst</b> mit Chähörnli und Apfelmus	24.50
<b>Bratwurst</b> mit Zwiebelsauce	11.50
<b>Bratwurst</b> mit Rösti und Zwiebelsauce	22.00
<b>Bratwurst</b> mit Salat	22.00
<b>Appenzeller Whiskywurst</b> mit Brot	11.00
<b>Appenzeller Whiskywurst</b> mit Rösti	21.50
<b>Appenzeller Whiskywurst</b> mit Salat	21.50
<b>Wienerli</b> mit Brot	9.00
<b>Wienerli</b> mit Rösti	16.50
<b>Wienerli</b> mit Salat	16.50



## FLEISCHGERICHTE

<b>Schweinssteak</b> mit Röstli und Gemüse	29.50
<b>Schweinssteak</b> mit gemischtem Salat	29.50
<b>Appenzeller Speck-Möckli</b> mit Röstli und Gemüse	28.00
<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> an Rahmsauce mit Röstli und Gemüse	38.00
<b>Alpsteinpasta</b> zarte Rindfleischstreifen mit Teigwaren an Gemüse-Tomatensauce	28.00
<b>Rindsentrecôte</b> mit Kräuterbutter dazu Röstli und Gemüse	42.00

## VEGETARISCHE GERICHTE

<b>Gemüseteller</b> mit Röstli	23.00
<b>Edelweiss Pasta</b> Teigwaren an feiner Tomatensauce mit Gemüse	19.00
<b>Appenzeller Chähörnli</b> mit Apfelmus	20.00
<b>Gemischter Salat</b> mit Röstli	19.50
<b>Gemüsecurry mit Kartoffeln</b> vegan	19.50

## KINDERMENÜ

<b>Wienerli mit Rösti</b>	9.00
<b>Munggeli Pasta</b> Teigwaren an feiner Tomatensauce mit Gemüse	9.50
<b>Chähörnli mit Apfelmus</b>	10.00

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

<b>Bratwurst</b> mit Rösti und Zwiebelsauce	19.00
<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> mit Rösti und Gemüse	32.50
<b>Appenzeller Siedwurst</b> mit Chähörnli und Apfelmus	21.00
<b>Alpsteinpasta</b> zarte Rindfleischstreifen mit Teigwaren an Gemüse-Tomatensauce	24.00
<b>Chähörnli</b> mit Apfelmus	17.50
<b>Gemüseteller</b> mit Rösti	17.00



## DESSERT

<b>Apfelkuchen</b>	6.80
--------------------	------



## WANDERN

Im Alpstein wandern Sie mit leichtem Rucksack. Sie können Ihre Route planen wie Sie wollen: Auf kleinstem Raum warten 26 Berggasthäuser auf müde, hungrige und durstige Wanderer.





## ÜBERNACHTEN

Ob Doppel-, Mehrbettzimmer oder lauschiges Matratzenlager – unser Berggasthaus bietet die passende Übernachtungsmöglichkeit für Ihre Bedürfnisse.





## WÄRME GETRÄNKE

<b>Kaffee Crème, Espresso</b>		5.00
<b>Milchkaffee</b>		5.00
<b>Latte Macchiato</b>		6.00
<b>Cappuccino</b>		5.00
<b>Kaffee Mélange</b>		6.00
<b>Ovomaltine</b> warm oder kalt	20 cl	4.80
<b>Schokolade</b> warm oder kalt	20 cl	4.80
<b>Punsch</b> Apfel, Waldbeeren, Rum ohne Alkohol		5.00
<b>Tee</b> Schwarztee, Pfefferminz, Früchte, Lindenblüten, Hagenbutten, Eisenkraut, Grün-Tee, Kamillen		4.50
<b>Heisses Wasser im Glas</b>		2.50

## KAFFEE MIT SCHNAPS

<b>Säntis-Kafi</b> mit Rahm		8.60
<b>Kafi 9050</b> mit Rahmlikör und Rahm		8.60
<b>Kafi Luz oder Kafi Fertig</b> mit Trester, Zwetschgen, Kräuter, Pflümli oder Williams		6.50
<b>Holdrio</b> Hagenbuttentee mit Zwetschgenschnaps		6.50
<b>Fröschli</b> Pfefferminztee mit grünem Wodka		6.50
<b>Jagertee</b>		7.20

## KALTE GETRÄNKE

<b>Mineral leise</b> mit Kohlensäure	50 cl	6.80
<b>Mineral still</b> ohne Kohlensäure	50 cl	6.80
<b>Goba Cola</b>	50 cl	6.80
<b>Goba Cola zero</b>	50 cl	6.80
<b>Flauder</b>	50 cl	6.80
<b>Rivella rot</b>	50 cl	6.80
<b>Rivella blau</b>	50 cl	6.80
<b>Shorley</b>	50 cl	6.80
<b>Eistee, Citro</b> offen	50 cl	6.00
<b>Citro, Mineral</b> zum mischen	20 cl	3.80
<b>Traubensaft</b>	20 cl	5.00
<b>Orangensaft</b>	20 cl	4.50
<b>Eistee, Citro</b> offen	30 cl	4.80
<b>Mineral leise</b> mit Kohlensäure	150 cl	13.00
<b>Mineral still</b> ohne Kohlensäure	150 cl	13.00
<b>Goba Cola</b>	150 cl	13.00
<b>Citro</b>	150 cl	13.00
<b>Flauder</b>	150 cl	13.00
<b>Rivella rot</b>	150 cl	13.00
<b>Shorley</b>	150 cl	13.00

## APPENZELLER BIER

## FLASCHE

<b>Lagerbier Quöllfrisch</b> hell	4,8%	50 cl	7.40
<b>Zitronen-Panaché</b>	2,5%	50 cl	7.40
<b>Sonnwendlig</b>	alkoholfrei	50 cl	7.40
<b>Bschorle</b> Biermischgetränk	alkoholfrei	50 cl	7.40
<b>Lagerbier Quöllfrisch</b> klein	4,8%	33 cl	5.50

## SAFT

## FLASCHE

<b>Saft vom Fass</b> trüber Apfelwein	4,2%	50 cl	7.40
<b>Saft vom Fass</b> trüber Apfelwein	alkoholfrei	50 cl	7.40
<b>Ghürotne</b> Süssmost/trüber Apfelwein	2,5%	50 cl	7.40

## APERRO

<b>Appenzeller Alpenbitter</b>	29%	4 cl	7.00
<b>Alpsteinbitter</b>	29%	4 cl	7.00
<b>Cynar</b>	16%	4 cl	7.00
<b>Campari</b>	23%	4 cl	7.00
<b>Martini weiss</b>	15%	4 cl	7.00
<b>Spritz One</b>	7%	18,7 cl	13.00
<b>Manzoni Spritz</b>	0,0%	33 cl	7.00
<b>Gespritzter Weisswein</b> süss oder sauer		Glas	9.00
<b>Flauder Gents Tonic Water</b>		20 cl	5.00

## PROSECCO

<b>Prosecco Bottega DOC</b>	Italien	7,5 dl	52.00
<b>Prosecco Bottega DOC</b>	Italien	2 dl	14.00

## WEISSWEIN

<b>La Coquine</b> Cuvee Chasselas, Pinot Blanc, Petite Arvine	Wallis	5 dl	22.00
<b>Fechy</b>	Waadt	2 dl	9.20
<b>Fechy</b>	Waadt	5 dl	23.00
<b>Johannisberg</b>	Wallis	5 dl	22.00

## ROTWEIN

<b>Jeninser</b> Pinot Noir	Graubünden	5 dl	24.00
<b>Jeninser</b> Pinot Noir	Graubünden	2 dl	9,60
<b>Primitivo Salento</b>	Apulien	5 dl	22.00
<b>Rioja Crianza</b>	Spanien	5 dl	24.00
<b>Rioja Crianza</b>	Spanien	2 dl	10.00

**Wir bieten diverse Flaschenweine auch im Offenausschank an –  
informieren Sie sich bei unseren Mitarbeitenden.**



## WEISSWEIN

## FLASCHE 75 CL

<b>Innerrhoder Wy</b> Riesling-Silvaner	Schweiz/Oberegg	45.00
<b>Sauvignon Blanc</b>	Schweiz/Ostschweiz	47.00
<b>Grüner Veltliner</b>	Österreich/Wien	48.00

## ROTWEIN

## FLASCHE 75 CL

<b>Diolinoir</b> Robin Noir, Pinot Noir	Schweiz/Berneck	48.00
<b>Herrschäftler Jeninser</b>	Schweiz/Jenins	48.00
<b>Zweigelt</b>	Österreich	60.00
<b>Château Thieuley rouge</b> Bordeaux AC	Frankreich	62.00
<b>La Massa</b> Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot	Italien/Toscana	58.00
<b>Gran Castillo</b> Cabernet Sauvignon	Spanien/Valencia	45.00
<b>Roda Reserva</b> DOCa, Tempranillo, Garnacha, Graciano	Spanien/Rioja	58.00
<b>Pago de Carraovejas</b> Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot	Spanien/Ribera del Duero	62.00

## ROTWEIN

## MAGNUM 150 CL

<b>La Massa</b> Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot	Italien/Toscana	120.00
<b>Pago de Carraovejas</b> Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot	Spanien/Ribera del Duero	125.00

A dramatic mountain landscape at sunset or sunrise. The sky is filled with warm, golden light, and the mountains are silhouetted against it. The foreground shows dark, rocky peaks with patches of snow. A teal text box is overlaid on the lower left.

## ERHOLEN

Ob Sie nun mit der Seilbahn oder zu Fuss zu uns auf den Säntis kommen – geniessen Sie doch einfach die atemberaubende Aussicht und die frische Alpenluft.

## SPIRITUOSEN

<b>Rahmlikör</b>	18%	4 cl	6.50
<b>Grappa di Nebbiolo</b>	40%	2 cl	7.50
<b>Vieille Prune</b>	41%	2 cl	6.00
<b>Calvados</b>	40%	2 cl	6.00
<b>Rum Plantation</b>	40%	2 cl	8.00

## WHISKY

<b>Edition Alter Säntis</b>	49%	4 cl	14.00
<b>Edition Alter Säntis</b>	49%	2 cl	8.00
<b>Talisker Whisky 10-jährig</b>	45%	4 cl	15.00
<b>Talisker Whisky 10-jährig</b>	45%	2 cl	8.50

## GIN

<b>GIN 27</b> mit Flauder Gents, Appenzeller Dry Gin	43%	4 cl	15.00
---------------------------------------------------------	-----	------	-------



## ÜBER 150 JAHRE GASTFREUNDSCHAFT

- 1846** Jakob Dörig «Schriibes Jock» erstellt eine einfache Schutzhütte auf dem Säntis und baut sie stetig aus.
- 1850** Verkauf an seinen Neffen Josef Anton Dörig «Hansurchesepphanestönisebedoni», Ur-Urgrossvater des heutigen Gastwirtes Ruedi Manser.
- 1870** Übergabe an seinen Bruder Andreas Anton Dörig «Hansurchlisrestoni». Zwei neue Anbauten.
- 01.09.1882** Wetterwarte Säntis nimmt Betrieb auf – im Berggasthaus. Ganzjahresbetrieb für Wetterwart.
- 1889** Verkauf an Anton Albert Rusch, späterer Landammann von Appenzell Innerrhoden. Zum ersten und einzigen Mal nicht in Familienbesitz.
- 1893** Johann Baptist Dörig «Sebedonisbisch», Sohn des vormaligen Besitzers Josef Anton Dörig, kauft den Säntis zurück.
- 1935** Eröffnung der Seilbahn auf den Säntis. Johann Baptist Dörig übergibt den Betrieb an sechs seiner zwölf Kinder. Sprunghafter Anstieg der Gästeschar.
- 1968** Ausbau der Säntisbahn: neue Tal- und Bergstationen, moderne Restaurationsbetriebe. Der Volksmund unterscheidet fortan zwischen dem «neuen» und dem «alten» Säntis-Berggasthaus.
- 1972** Hans Manser «Mällis Hans» übernimmt mit seiner Frau Maria Inauen den «Alten Säntis».
- 1986/1987** Um- und Neubau des Berggasthauses, Anschluss ARA Säntis.
- 01.01.2004** Übernahme des Betriebes durch Sohn Ruedi mit Ehefrau Claudia Manser-Abderhalden.
  - 2011** Abbruch Gebäude Ost und Beginn Neubau.
  - 2012** Eröffnung Neubau mit Saal und 9 neuen Zimmern.
- 2019/2020** Abbruch Bäuli und Altbau, Eröffnung Neubau mit neuen Übernachtungsmöglichkeiten.

### Berggasthaus Alter Säntis

Claudia und Ruedi Manser-Abderhalden  
CH-9107 Urnäsch

Tel. +41 71 799 11 60  
info@altersaentis.ch  
www.altersaentis.ch



Alpstein.ch

