

*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><br>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<br>mit Röstli und Gemüse                       | 38.00 |
| <b>Alpsteinpasta</b> zarte Rindfleischstreifen<br>mit Teigwaren an Gemüse-Tomatensauce | 28.00 |
| <b>Rindsentrecôte</b> mit Kräuterbutter<br>dazu Röstli und Gemüse                      | 42.00 |

## VEGETARISCHE GERICHTE

|   |       |
|---|-------|
| <b>Gemüseteller</b> mit Röstli  | 23.00 |
| <b>Edelweiss Pasta</b> Teigwaren an feiner Tomatensauce<br>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<br>mit Gemüse | 9.50  |
| <b>Chähhörnli 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 Chähhörnli und Apfelmus                               | 21.00 |
| <b>Alpsteinpasta</b> zarte Rindfleischstreifen<br>mit Teigwaren an Gemüse-Tomatensauce | 24.00 |
| <b>Chähhörnli</b> mit Apfelmus   | 17.50 |
| <b>Gemüseteller</b> mit Rösti  | 17.00 |

Bitte  
teilen Sie uns mit,  
wenn Sie eine  
**KLEINE PORTION**  
wünschen.  
Danke!

## 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<br>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><br>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><br>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><br>Bordeaux AC                          | Frankreich               | 62.00 |
| <b>La Massa</b><br>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot             | Italien/Toscana          | 58.00 |
| <b>Gran Castillo</b><br>Cabernet Sauvignon                            | Spanien/Valencia         | 45.00 |
| <b>Roda Reserva</b> DOCa,<br>Tempranillo, Garnacha, Graciano          | Spanien/Rioja            | 58.00 |
| <b>Pago de Carraovejas</b><br>Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot | Spanien/Ribera del Duero | 62.00 |

## ROTWEIN

## MAGNUM 150 CL

|   |                          |        |
|---|--------------------------|--------|
| <b>La Massa</b><br>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot             | Italien/Toscana          | 120.00 |
| <b>Pago de Carraovejas</b><br>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-orange light, and the mountains are silhouetted against it. The foreground shows dark, rocky terrain with patches of snow. A teal text box is overlaid in the lower-left quadrant.

## 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><br>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

