

Alter Berggasthaus Säntis



LASSEN SIE SICH'S GUT GEHEN

SPEISEN UND GETRÄNKE

VORSPEISEN

Menüsalat gemischt oder grün	7.00
Vorspeisesuppe	6.00
Appenzeller Chäs-Tschoope mit Salatbouquet Appenzeller Spezialität mit Brot, Käse und Milch gebraten	10.00

SUPPEN

Tagessuppe	9.00
Tagessuppe mit Wurst	11.00
Bouillon mit Ei	8.00
Bouillon nature	6.00

SALATE

Salatteller gross gemischt	18.50
Salatteller klein gemischt	11.00
Grüner Salat	8.00
Wurstsalat garniert	19.50
Wurstsalat einfach	11.50
Wurst-Käsesalat garniert	20.00
Wurst-Käsesalat einfach	16.00
Käsesalat 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.

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

FLEISCH UND KÄSE AUS DER REGION

Säntis-Teller Fleisch und Käseteller	23.00
Mostbröckli-Teller	24.00
Rohspeck-Teller geschnitten	18.50
Käse ganze Portion	15.00
Käse halbe Portion	10.50
Appenzeller Salametti	10.00
Cervela kalt	7.00

WURSTSPEZIALITÄTEN

Appenzeller Siedwurst mit Brot	9.50
Appenzeller Siedwurst mit Chähörnli und Apfelmus	24.00
Bratwurst mit Zwiebelsauce	11.50
Bratwurst mit Rösti und Zwiebelsauce	22.00
Bratwurst mit Salat	22.00
Appenzeller Whiskywurst mit Brot	11.00
Appenzeller Whiskywurst mit Rösti	21.50
Appenzeller Whiskywurst mit Salat	21.50
Wienerli mit Brot	9.00
Wienerli mit Rösti	16.50
Wienerli mit Salat	16.50

FLEISCHGERICHTE

Schweinssteak mit Rösti und Gemüse	29.50
Schweinssteak mit gemischtem Salat	29.50
Appenzeller Speck-Möckli mit Rösti und Gemüse	27.00
Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Rösti und Gemüse	37.00
Kalbssteak Alter Säntis an Whiskysauce mit Rösti und Gemüse	41.00
Alpsteinpasta zarte Rindfleischstreifen mit Teigwaren an Gemüse-Tomatensauce	27.00
Rindsentrecôte mit Kräuterbutter dazu Rösti und Gemüse	41.00

VEGETARISCHE GERICHTE

Gemüseteller mit Rösti	21.00
Edelweiss Pasta Teigwaren an feiner Tomatensauce mit Gemüse	19.00
Appenzeller Chähörnli mit Apfelmus	19.50
Gemischter Salat mit Rösti	18.50
Gemüsecurry mit Kartoffeln vegan	19.50

KINDERMENÜ

Wienerli mit Rösti	8.50
Munggeli Pasta Teigwaren an feiner Tomatensauce mit Gemüse	9.00
Chähörnli mit Apfelmus	9.50

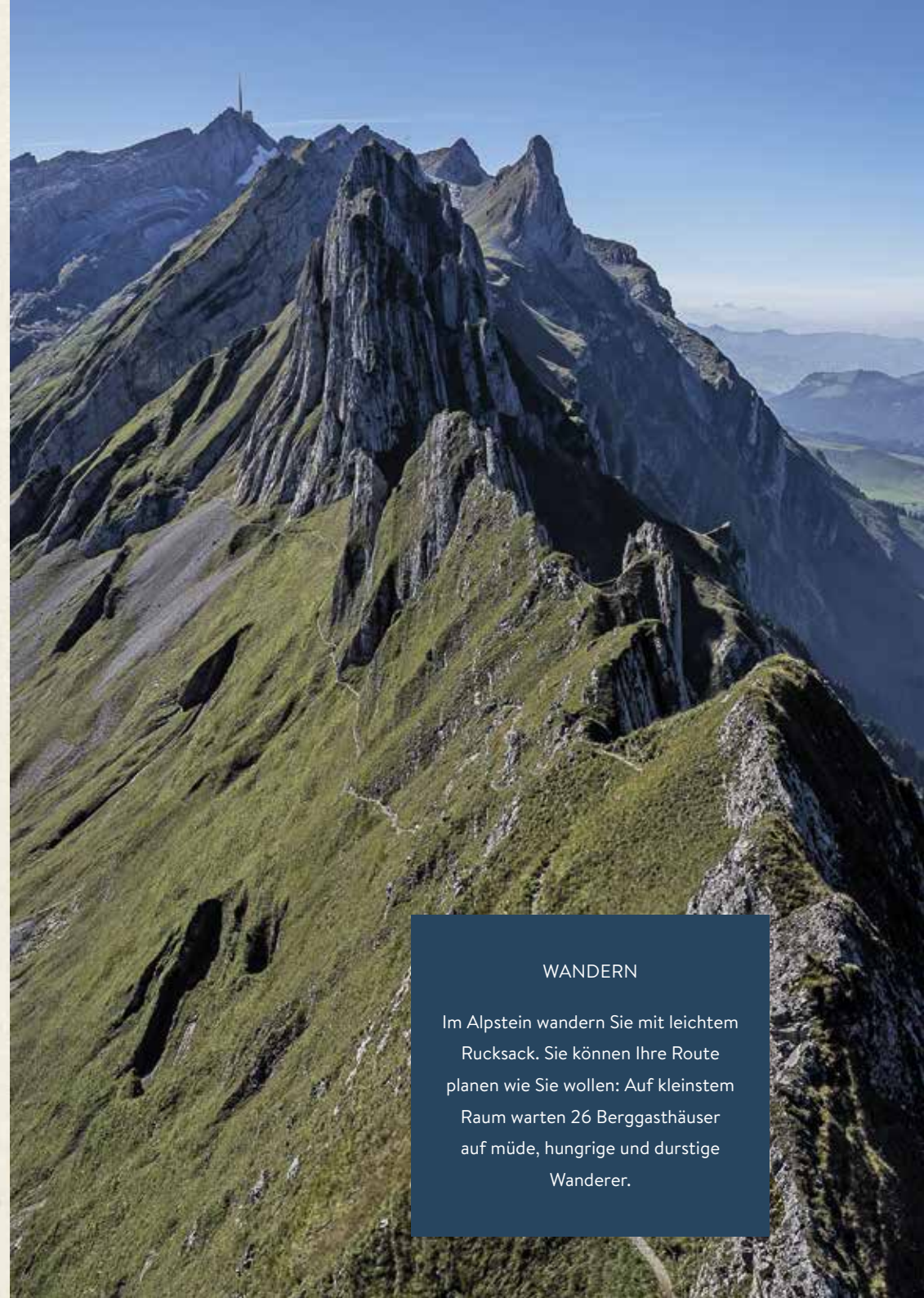
FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Bratwurst mit Rösti und Zwiebelsauce	18.50
Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti und Gemüse	32.00
Appenzeller Siedwurst mit Chähörnli und Apfelmus	21.00
Alpsteinpasta zarte Rindfleischstreifen mit Teigwaren an Gemüse-Tomatensauce	23.50
Chähörnli mit Apfelmus	17.50
Gemüseteller mit Rösti	17.00

DESSERT

Maxibon Pops	5.00
Apfelkuchen	6.80

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



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.



WARME GETRÄNKE

Kaffee Crème, Espresso		4.60
Milchkaffee		4.60
Latte Macchiato		6.00
Cappuccino		4.80
Kaffee Mélange		6.00
Ovomaltine warm oder kalt	20 cl	4.60
Schokolade warm oder kalt	20 cl	4.60
Punsch Apfel, Waldbeeren, Rum ohne Alkohol		4.60
Tee Schwarztee, Pfefferminz, Früchte, Lindenblüten, Hagenbutten, Eisenkraut, Grün-Tee, Kamillen		4.20
Heisses Wasser im Glas		2.00

KAFFEE MIT SCHNAPS

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

KALTE GETRÄNKE

Mineral leise mit Kohlensäure	50 cl	6.50
Mineral still ohne Kohlensäure	50 cl	6.50
Goba Cola	50 cl	6.50
Goba Cola zero	50 cl	6.50
Flauder	50 cl	6.50
Rivella rot	50 cl	6.50
Rivella blau	50 cl	6.50
Shorley	50 cl	6.50
Eistee, Citro offen	50 cl	5.70
Citro, Mineral zum mischen	20 cl	3.50
Traubensaft	20 cl	5.00
Orangensaft	20 cl	4.50
Eistee, Citro offen	30 cl	4.70
Mineral leise mit Kohlensäure	150 cl	13.00
Mineral still ohne Kohlensäure	150 cl	13.00
Goba Cola	150 cl	13.00
Citro	150 cl	13.00
Flauder	150 cl	13.00
Rivella rot	150 cl	13.00
Shorley	150 cl	13.00

APPENZELLER BIER

FLASCHE

Lagerbier hell	4,8%	50 cl	7.20
Zitronen-Panaché	2,5%	50 cl	7.20
Sonnwendlig	alkoholfrei	50 cl	7.20
Bschorle Biermischgetränk	alkoholfrei	50 cl	7.20
Säntis Kristall Spezli	5,2%	33 cl	5.50
Ginger Beer Biermischgetränk mit Ingwer	2.4%	33 cl	6.50

SAFT

FLASCHE

Saft vom Fass trüber Apfelwein	4,2%	50 cl	7.20
Saft vom Fass trüber Apfelwein	alkoholfrei	50 cl	7.20
Ghürotne Süssmost/trüber Apfelwein	2,5%	50 cl	7.20

APERÖ

Appenzeller Alpenbitter	29%	4 cl	7.00
Alpsteinbitter	29%	4 cl	7.00
Cynar	16%	4 cl	7.00
Campari	23%	4 cl	7.00
Martini weiss	15%	4 cl	7.00
Spritz One	7%	18,7 cl	13.00
Xsprützte Wiisse Riesling-Silvaner mit Mineral		27,5 cl Flasche	8.00
Gespritzer Weisswein süss		Glas	8.00
Flauder Gents Tonic Water		20 cl	5.00

PROSECCO

Prosecco Bottega DOC	Italien	7,5 dl	49.00
Prosecco Bottega DOC	Italien	2 dl	13.00

WEISSWEIN

La Coquine Cuvee Chasselas, Pinot Blanc, Petite Arvine	Wallis	5 dl	21.00
Fechy	Waadt	2 dl	9.20
Fechy	Waadt	5 dl	23.00
Johannisberg	Wallis	5 dl	21.00

ROTWEIN

Jeninser Pinot Noir	Graubünden	5 dl	24.00
Jeninser Pinot Noir	Graubünden	2 dl	9.60
Primitivo Salento	Apulien	5 dl	21.00
Rioja Crianza	Spanien	5 dl	24.00
Rioja Crianza	Spanien	2 dl	9.60

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

WEISSWEIN

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

FLASCHE 75 CL

ROTWEIN

Diolinoir Robin Noir, Pinot Noir	Schweiz/Berneck	48.00
Herrschäftler Jeninser	Schweiz/Jenins	45.00
Zweigelt	Österreich	60.00
Château Thieuley rouge Bordeaux AC	Frankreich	62.00
La Massa Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot	Italien/Toscana	56.00
Gran Castillo Cabernet Sauvignon	Spanien/Valencia	44.00
Roda Reserva DOCa, Tempranillo, Garnacha, Graciano	Spanien/Rioja	55.00
Pago de Carraovejas Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot	Spanien/Ribera del Duero	62.00

FLASCHE 75 CL

ROTWEIN

La Massa Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot	Italien/Toscana	115.00
Pago de Carraovejas Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot	Spanien/Ribera del Duero	120.00

MAGNUM 150 CL

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

Rahmlikör	18%	4 cl	6.50
Grappa di Nebbiolo	40%	2 cl	7.20
Vieille Prune	41%	2 cl	5.60
Calvados	40%	2 cl	5.60
Rum Plantation	40%	2 cl	7.50

WHISKY

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

GIN

GIN 27	43%	4 cl	14.00
mit Flauder Gents, Appenzeller Dry Gin			



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

