



*Alter*  
Berggasthaus *Säntis*

LASSEN SIE SICH'S GUT GEHEN

SPEISEN UND GETRÄNKE

## VORSPEISEN

<b>Menüsalat</b> gemischt oder grün	7.50
<b>Vorspeisesuppe</b>	7.00
<b>Appenzeller Chäs-Tschoope</b> mit Salatbouquet Appenzeller Spezialität mit Brot, Käse und Milch gebraten	12.00
<b>Ziegenkäsescheiben</b> auf Salat mit Tomaten garniert, Honig-Balsamico-Dressing	14.00

## SUPPEN

<b>Tagessuppe</b>	10.50
<b>Tagessuppe mit Wurst</b>	13.50
<b>Bouillon</b> mit Ei	9.00
<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	22.00
<b>Salatteller</b> gross gemischt	20.00
<b>Salatteller</b> klein gemischt	13.00
<b>Grüner Salat</b>	9.00
<b>Wurstsalat</b> garniert	20.50
<b>Wurstsalat</b> einfach	11.50
<b>Wurst-Käsesalat</b> garniert	21.50
<b>Wurst-Käsesalat</b> einfach	16.00
<b>Käsesalat</b> garniert	20.00

### GEPFLEGTE ALPSTEIN-GASTRONOMIE

Regionale Spezialitäten, natürliche Zuta-  
ten, 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	25.00
<b>Mostbröckli-Teller</b>	25.00
<b>Rohspeck-Teller</b> geschnitten	19.00
<b>Käse</b> ganze Portion	16.00
<b>Käse</b> halbe Portion	11.00
<b>Salsiz</b>	12.00
<b>Cervela</b> kalt	7.00
<b>Salsiz und Käse</b>	19.50

## WURSTSPEZIALITÄTEN

<b>Appenzeller Siedwurst</b> mit Brot	10.50
<b>Appenzeller Siedwurst</b> mit Chähörnli und Apfelmus	27.00
<b>Bratwurst</b> mit Zwiebelsauce	12.00
<b>Bratwurst</b> mit Röstli und Zwiebelsauce	24.00
<b>Bratwurst</b> mit Salat	24.00
<b>Appenzeller Whiskywurst</b> mit Brot	11.00
<b>Appenzeller Whiskywurst</b> mit Röstli	24.00
<b>Appenzeller Whiskywurst</b> mit Salat	24.00
<b>Wienerli</b> mit Brot	9.00
<b>Wienerli</b> mit Röstli	16.50
<b>Wienerli</b> mit Salat	16.50

## FLEISCHGERICHTE

<b>Schweinssteak</b> mit Röstli und Gemüse	31.00
<b>Schweinssteak</b> mit gemischtem Salat	31.00
<b>Appenzeller Speck-Möckli</b> mit Röstli und Gemüse	29.00
<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> an Rahmsauce mit Röstli und Gemüse	41.00
<b>Alpsteinpasta</b> zarte Rindfleischstreifen mit Teigwaren an Gemüse-Tomatensauce	29.00
<b>Rindsentrecôte</b> mit Kräuterbutter dazu Röstli und Gemüse	44.00

## VEGETARISCHE GERICHTE

<b>Gemüseteller</b> mit Röstli	24.00
<b>Edelweiss Pasta</b> Teigwaren an feiner Gemüse-Tomatensauce	19.00
<b>Appenzeller Chähörnli</b> mit Apfelmus	21.00
<b>Gemischter Salat</b> mit Röstli	24.00
<b>Gemüsecurry mit Kartoffeln</b> vegan	21.00



## 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

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

<b>Bratwurst</b> mit Rösti und Zwiebelsauce	19.00
<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> mit Rösti und Gemüse	34.50
<b>Appenzeller Siedwurst</b> mit Chähörnli und Apfelmus	22.00
<b>Alpsteinpasta</b> zarte Rindfleischstreifen mit Teigwaren an Gemüse-Tomatensauce	24.00
<b>Chähörnli</b> mit Apfelmus	18.00
<b>Gemüseteller</b> mit Rösti	18.00

## DESSERT

<b>Apfelkuchen</b>	7.00
--------------------	------

### 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

<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	5.00
<b>Schokolade</b> warm oder kalt	20 cl	5.00
<b>Punsch</b> Apfel, Waldbeeren, Rum ohne Alkohol		5.00
<b>Tee</b> Schwarztee, Pfefferminz, Früchte, Lindenblüten, Hagenbutten, Eisenkraut, Grün-Tee, Kamillen		5.00
<b>Heisses Wasser im Glas</b>		3.00

## KAFFEE MIT SCHNAPS

<b>Säntis-Kafi</b> mit Rahm		8.80
<b>Kafi 9050</b> mit Rahmlikör und Rahm		8.80
<b>Kafi Luz oder Kafi Fertig</b> mit Trester, Zwetschgen, Kräuter, Pflümli oder Williams		6.80
<b>Holdrio</b> Hagenbuttentee mit Zwetschgenschnaps		6.80
<b>Fröschli</b> Pfefferminztee mit grünem Wodka		6.80
<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 Holder</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	6.50
<b>Citro, Mineral</b> zum mischen	20 cl	4.00
<b>Traubensaft</b>	20 cl	5.00
<b>Orangensaft</b>	20 cl	4.50
<b>Eistee, Citro</b> offen	30 cl	5.00
<b>Mineral leise</b> mit Kohlensäure	150 cl	15.00
<b>Mineral still</b> ohne Kohlensäure	150 cl	15.00
<b>Goba Cola</b>	150 cl	15.00
<b>Citro</b>	150 cl	15.00
<b>Flauder Holder</b>	150 cl	15.00
<b>Rivella rot</b>	150 cl	15.00
<b>Shorley</b>	150 cl	15.00

## APPENZELLER BIER

## FLASCHE

<b>Lagerbier Quöllfrisch</b> hell	4,8%	50 cl	7.50
<b>Zitronen-Panaché</b>	2,5%	50 cl	7.50
<b>Sonnwendlig</b>	alkoholfrei	50 cl	7.50
<b>Bschorle</b> Biermischgetränk	alkoholfrei	50 cl	7.50
<b>Lagerbier Quöllfrisch</b> klein	4,8%	33 cl	5.50

## SAFT

## FLASCHE

<b>Saft vom Fass</b> trüber Apfelwein	4,2%	50 cl	7.50
<b>Saft vom Fass</b> trüber Apfelwein	alkoholfrei	50 cl	7.50
<b>Ghürotne</b> Süssmost / trüber Apfelwein	2,5%	50 cl	7.50

## APERIO

<b>Appenzeller Alpenbitter</b>	29%	4 cl	7.00
<b>Alpsteinbitter</b>	29%	4 cl	7.00
<b>Campari Orange</b>	23%	4 cl	9.50
<b>Cynar, Campari</b>	16%	4 cl	7.00
<b>Martini weiss</b>	15%	4 cl	7.00
<b>Spritz One</b>	7%	18,7 cl	13.00
<b>Haus-Apero</b>			9.50
<b>Gespritzter Weisswein</b> süss oder sauer		Glas	9.00
<b>Flauder Gents Tonic Water</b>		20 cl	5.00
<b>Manzoni Spritz</b>	0,0%	33 cl	7.00

## PROSECCO

<b>Prosecco Bottega DOC</b>	Italien	7,5 dl	49.00
<b>Prosecco Bottega DOC</b>	Italien	2 dl	15.00

## WEISSWEIN

<b>La Coquine</b> Cuvee Chasselas, Pinot Blanc, Petite Arvine	Wallis	5 dl	24.00
<b>Fechy</b>	Waadt	2 dl	10.00
<b>Fechy</b>	Waadt	5 dl	24.00
<b>Johannisberg</b>	Wallis	5 dl	22.00

## ROTWEIN

<b>Jeninser</b> Pinot Noir	Graubünden	5 dl	25.00
<b>Jeninser</b> Pinot Noir	Graubünden	2 dl	11.00
<b>Primitivo Salento</b>	Apulien	5 dl	22.00
<b>Rioja Crianza</b>	Spanien	5 dl	25.00
<b>Rioja Crianza</b>	Spanien	2 dl	11.00

## WEISSWEIN

<b>Innerhoder Wy</b> Riesling-Silvaner	Schweiz/Oberegg	45.00
<b>Grüner Veltliner</b>	Österreich/Wien	48.00

## FLASCHE 75 CL

## ROTWEIN

<b>Herrschaftler Jeninser</b>	Schweiz/Jenins	48.00
<b>Sherpa Rouge</b> Humagne Rouge, Pinot Noir	Schweiz/Wallis	50.00
<b>Zweigelt</b>	Österreich	60.00
<b>La Massa</b> Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot	Italien/Toscana	58.00
<b>Gran Castillo</b> Cabernet Sauvignon	Spanien/Valencia	48.00
<b>Roda Reserva</b> DOCa, Tempranillo, Garnacha, Graciano	Spanien/Rioja	60.00
<b>Pago de Carraovejas</b> Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot	Spanien/Ribera del Duero	62.00

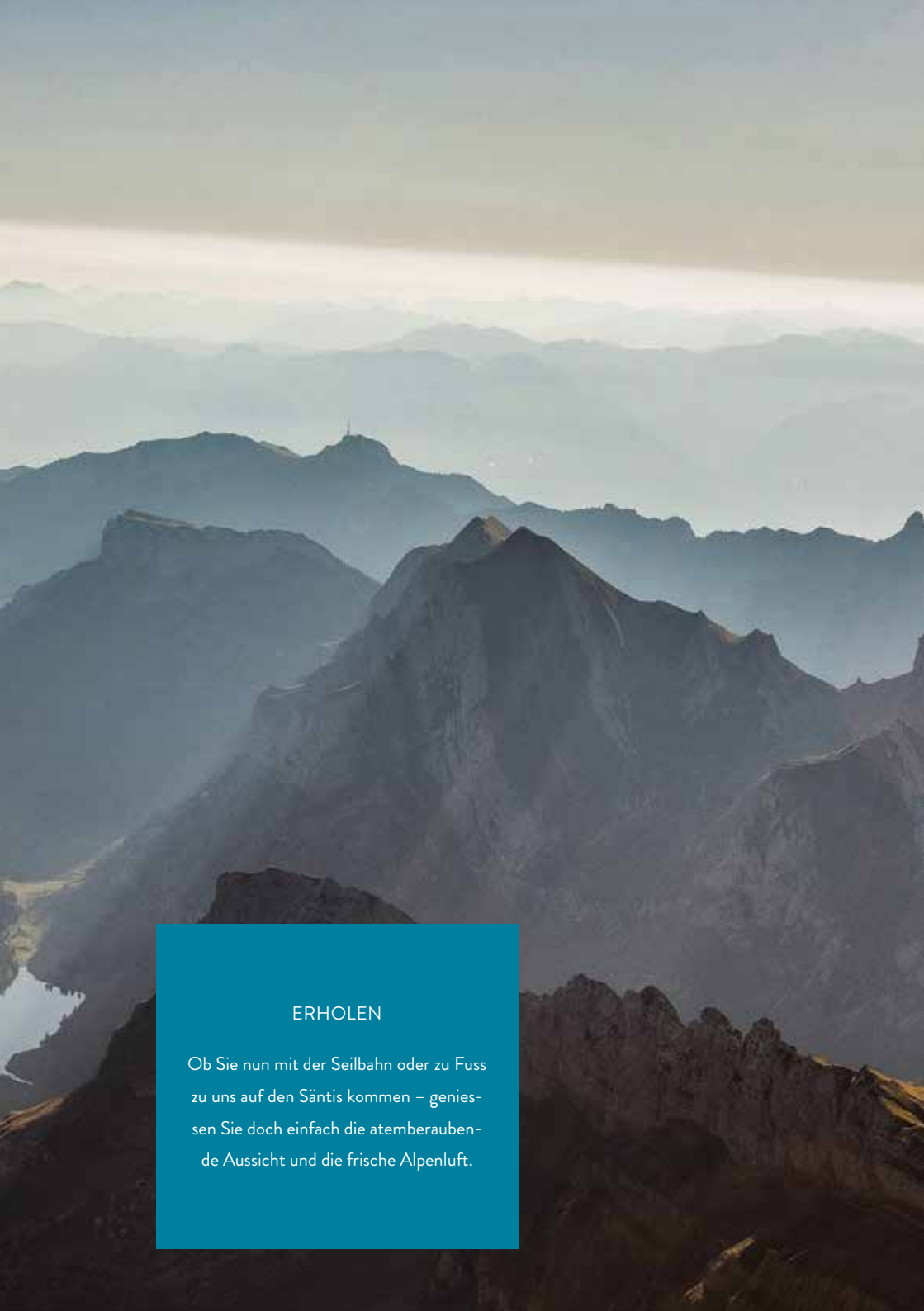
## FLASCHE 75 CL

## ROTWEIN

<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

## MAGNUM 150 CL

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



## 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	7.50
Vieille Prune	41%	2 cl	6.50
Calvados	40%	2 cl	6.50
Rum Plantation	40%	2 cl	9.00

## WHISKY

Edition Alter Säntis	49%	4 cl	15.00
Edition Alter Säntis	49%	2 cl	10.00
Talisker Whisky 10-jährig	45%	4 cl	15.00
Talisker Whisky 10-jährig	45%	2 cl	10.00

## GIN

GIN 27	43%	4 cl	15.00
--------	-----	------	-------

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 «Hansurcheseppehanestönisebedoni», 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

