

Offene Weine

Weisswein	1 dl	Flasche
Riff, IGT Pinot grigio Cantina Riff Progetto Lageder, Margré 12 vol %	7.00	45.00
Chardonnay Sélection, AOC Chardonnay Weingut Herzog, Thal 13 vol %	8.00	48.00
Rotwein		
Sembro Tempranillo, Ribera del Duero, DO Tempranillo Bodega del Jaro, Rueda 14 vol %	8.00	53.00
Pinot Noir Sélection, AOC Pinot noir Weingut Herzog, Thal 13.5 vol %	8.00	51.00
Roséwein		
Monte della Guardia Merlot, Cabernet Sauvignon Ca'Lojera di Sirmione 13 vol %	8.50	50.00
Schaumwein		
Prosecco Superiore, DOCG Glera Villa Sandi, Asolo 11 vol %	9.00	59.00

Alle Preise in CHF inklusive 7.7 % MwSt.

Warme Getränke

Kaffeespezialitäten

Ristretto	4.00
Espresso	4.00
Doppelter Espresso	5.00
Kaffee Crème	4.00
Cappuccino	5.00
Latte macchiato	5.00
Heisse Milch	4.00
Heisse oder kalte Ovomaltine	4.00
Heisse oder kalte Caotina	4.00

Sirocco Teespezialitäten Kännchen 5.00

Ceylon Sunrise

Belebend, rund um kräftig im Geschmack

Gentle Blue

Der noble Schwarztee-Klassiker begeistert mit einem Hauch zitroniger Frische

Imperial Gold

Lebhafte und ausgewogene Mischung aus kräftigem Schwarztee und der süsslichen Frische von Zitrone und Orange

Black Chai

Schwarztee mit einem Bouquet von orientalischen Gewürzen

Rooibos Tangerine

Rooibos aus biologischem Anbau in den Zeerbergen Südafrikas, bekömmlich, fruchtig und koffeinfrei

Sirocco Teespezialitäten

Kännchen

5.00

Japanese Sencha

Beliebter Grüntee aus Japan mit rundem, herben Aroma

Yellow Wish

Belebender, wohlduftender Grüntee aus China, harmonisch vereint mit der edlen Süsse sonnengereifter Bio-Mangos

Camomile Orange Blossoms

Milde Kamille und zarte Orangenblüten, veredelt mit echten Orangenstücken

Ginger Lemon Dream

Eine erfrischende, süss-scharfe Komposition, vitalisierend für Körper und Geist und erst noch ohne Koffein

Moroccan Mint

Fasziniert mit intensivem Aroma und belebendem Duft marokkanischer Nanaminze

Piz Palü

Mit den besten Zutaten aus den Bio-Bergkräutergärten der Schweizer Alpen

Verbena

Biologisch angebautes Eisenkraut aus Paraguay

Red Kiss

Fruchtig sinnliche Magie sonnenverwöhnter Zutaten aus biologischem Anbau

Alkoholfreie Getränke

Softgetränke

Appenzeller Mineralwasser	33 cl	4.00
still, leise	50 cl	5.50
Flauder	33 cl	4.50
Coca Cola, Cola Light, Cola Zero	33 cl	4.50
Fanta, Sprite	33 cl	4.50
Rivella rot, blau, grün	33 cl	4.50
Eistee Lemon, Peach	33 cl	4.50
San Pellegrino		
Chinotto	20 cl	4.50
Sanbitter	10 cl	5.00
Crodino	10 cl	5.00
Red Bull	25 cl	5.50
Ree Coffee	20 cl	5.50
Schweppes		
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	20 cl	4.50
Fever Tree		
Tonic Water, Ginger Beer, Lemon	20 cl	6.00
Royal Bliss		
Berry Taste Sensation	20 cl	6.00

Säfte

Möhl Shorley	30 cl	4.50
Tomaten, Cranberry, Orange, Ananas, Grapefruit, Passionsfrucht, Süssmost	20 cl	4.50
Frisch gepresster Orangensaft		8.00

Schaumwein

Champagne de St-Gall, AOC Blanc de blanc Union Champagne 12.5 %	37.5 cl	49.00
---	---------	-------

Apfelwein

Möhl Saft vom Fass alkoholfrei	50 cl	6.00
Saft vom Fass 4 %	50 cl	7.00

Bier

Vom Fass

Schützengarten Edelspez	30 cl	5.00
	50 cl	7.00
Schützengarten Säntisbier	30 cl	5.00
	50 cl	7.00
Schützengarten Flaschenbier		
Edelspez	33 cl	5.00
Schützengold alkoholfrei	33 cl	5.00
Weizenbier «Weisser Engel»	50 cl	7.00
St. Galler Klosterbräu	33 cl	6.00
Gallus 612	33 cl	6.00
Indian Pale ale	33 cl	6.00
Swiss Stout	33 cl	6.00
Corona	33 cl	7.00
Erdinger Weissbräu alkoholfrei	50 cl	7.00

Alle Preise in CHF inklusive 7.7 % MwSt.

Our barkeepers' specials

Aperitif

Bitter Passion Sling Campari, Passionsfruchtsaft, Prosecco	13.00
Hugo Prosecco, Minze, Holunderblütenliqueur, Limette, Wasser	13.00
Aperol Sour Aperol, Orangen- und Zitronensaft, Zuckersirup	13.00
Ritz Cognac, Cointreau, Orangensaft, Prosecco	14.00

Fancy drinks

Californian Amaretto, Blu Curaçao, heller Rum, Southern Comfort, Ananassaft	13.00
Sweet Caribbean Trip Brauner Rum, Bananenliqueur, Cacao White Liqueur, Ananas- und Zitronensaft	13.00
Mint Julep Bourbon Whisky, Rohrzucker, Mineral, Minze	14.00
Tanqueray 10 Strawberry Edition Tanqueray N° 10, Berry Tonic	18.00

Our barkeepers' specials

After dinner

Berger Appenzeller Bitter Ree Coffee, Zuckersirup	13.00
Nocciola Sour Nussliqueur, frischer Zitronensaft, Zuckersirup	13.00
Golden Dream Galliano, Cointreau, Orangensaft, Rahm	13.00
Gin Alexander Gin, Cacaoliqueur, Rahm	13.00

Virgin drinks

Lady Rose Bitter Lemon, Rosensirup	9.00
Shwedagon Holundersirup, Limettensaft, Rohrzucker, Süssmost, Minze	10.00
Shirley Temple Grenadine, Orangensaft, Ginger Ale	10.00
San Francisco Erdbeer- und Mandelsirup, Zitronen-, Orangen- und Ananassaft	10.00

Elite mix

Moscow Mule	18.00
Chopin Vodka, frischer Limettensaft, Limette, Ginger beer	
Mojito Elite Royal	19.00
Rum Zacapa 23, Rohrzucker, Limette, Minze, Prosecco	
Rowan's Creek Sour	19.00
Rowan's Creek Whisky, Zitronensaft, Zuckersirup	

Gin Tonic Elite

Breil Pure London Dry	19.00
Fever Tree Tonic, Zitrone, Orange, Wachholderbeeren	
Gin 27	19.00
Fever Tree Tonic, frische Kräuter	
Hendrick's	19.00
Fever Tree Tonic, Gurke, Pfeffer	
Monkey 47	19.00
Fever Tree Tonic, Wachholderbeeren, Limette	
Tanqueray N° 10	19.00
Fever Tree Tonic, Zitrone, Orange	

Long drinks

Absolut Vodka, Bombay Gin, Jack Daniels, Havana 3 Rum, Liqueurs dazu ein Softdrink	4 cl	13.00
--	------	-------

Alle Preise in CHF inklusive 7.7 % MwSt.

Whisky

Schweiz

Säntismalt, Swiss Alpine Whisky 40 %	4 cl	10.00
--------------------------------------	------	-------

Scotch Single malt

Highland, Oban 14 years 43 %	4 cl	16.00
------------------------------	------	-------

Lowland, Auchentoshan Three Wood 40 %	4 cl	17.00
---------------------------------------	------	-------

Isle of Sky, Taliskero 10 years 45.80 %	4 cl	14.00
---	------	-------

Islay, Lagavulin 16 years 43 %	4 cl	16.00
--------------------------------	------	-------

Islay, Laphroaig 10 years 48 %	4 cl	16.00
--------------------------------	------	-------

Speyside, Glenfiddich 12 years 40 %	4 cl	12.00
-------------------------------------	------	-------

Speyside, Balvenie 15 years 47.80 %	4 cl	20.00
-------------------------------------	------	-------

Speyside, Glenlivet Archive 21 years 43 %	4 cl	28.00
---	------	-------

Scotch Blended

Chivas Regal 12 years 40 %	4 cl	11.00
----------------------------	------	-------

Johnnie Walker Black Label 40 %	4 cl	12.00
---------------------------------	------	-------

Irish

Jameson 40 %	4 cl	12.00
--------------	------	-------

Japan

Hakushu Suntori 43 %	4 cl	17.00
----------------------	------	-------

Whisky

USA und Kanada

Jack Daniels 40 %	4 cl	10.00
Canadian Club 40 %	4 cl	10.00
Maker's Mark 40 %	4 cl	12.00
Rowan's Creek, Bourbon Whisky 50.05 %	4 cl	17.00

Gin

Bombay Sapphire 40 %	4 cl	12.00
Hendrick's 41.4 %	4 cl	14.00
Tanqueray N° 10 47.30 %	4 cl	15.00
Monkey 47 47 %	4 cl	15.00
Breil Pur 45 %	4 cl	14.00
Gin 27 43 %	4 cl	12.00

Vodka

Absolut 40 %	4 cl	10.00
Belvedere 40 %	4 cl	12.00
Chopin Potato 40 %	4 cl	14.00
Beluga Noble 40 %	4 cl	18.00

Rum

Goslings Black Seal Rum 40 %	4 cl	9.00
Havana 3 Jahre 40 %	4 cl	8.00
Havana 7 Jahre 40 %	4 cl	12.00
Myer's 40 %	4 cl	10.00
Zacapa 23 years 40 %	4 cl	16.00
Zacapa X.O. 45.80 %	4 cl	20.00
Kirk Sweeney 23 years 40 %	4 cl	18.00
Pussers British Navy 54.50 %	4 cl	12.00
Barcelo Imperial Premium Blend 30 43 %	4 cl	20.00
Empfehlung vom F&B Manager		

Brandy, Cognac, Armagnac

Veterano 30 %	2 cl	8.00
Rémy Martin VSOP 40 %	2 cl	11.00
Hennessy Fine 40 %	2 cl	13.00
Hennessy XO 40 %	2 cl	20.00
Marcel Trépout 1988 40 %	2 cl	15.00
Marcel Trépout 1968 40 %	2 cl	19.00

Branntwein

Williams 40 %	2 cl	8.00
Zwetschge 40 %	2 cl	8.00
Kirsch 40 %	2 cl	8.00
Chrüter 40 %	2 cl	8.00
Vieille Prune 40 %	2 cl	8.00
Vieille Poire 40 %	2 cl	8.00
Thurgados 40 %	2 cl	8.00

Tequila

La Cofradia 38 %	4 cl	10.00
Don Julio Añejo 38 %	4 cl	12.00

Grappa

Moscato di Nonino 41 %	2 cl	11.00
Prosecco di Nonino 41 %	2 cl	11.00
Chardonnay di Nonino 41 %	2 cl	11.00
Merlot di Nonino 41 %	2 cl	11.00
Antica Cuvée Riserva di Nonino 43 %	2 cl	12.00
Tre soli Tre 44 %	2 cl	16.00

Liqueur

Aperol 11 %	4 cl	8.00
Campari 23 %	4 cl	8.00
Martini rosso/bianco 15 %	4 cl	8.00
Ricard 40 %	4 cl	8.00
Noilly Prat dry 18 %	4 cl	8.00
Lillet blanc 17 %	4 cl	8.00
Crème de Cassis 15 %	4 cl	8.00
Pimm's 25 %	4 cl	8.00
Cynar 16.50 %	4 cl	8.00
Appenzeller 29 %	4 cl	8.00
Braulio 21 %	4 cl	8.00
Sambuca 40 %	4 cl	8.00
Averna 29 %	4 cl	8.00
Ramazotti 30 %	4 cl	8.00
Limoncello 28 %	4 cl	8.00
Fernet Branca 39 %	4 cl	8.00
Cointreau 40 %	4 cl	8.00
Grand Marnier 40 %	4 cl	8.00
Kahlúa 20 %	4 cl	8.00
Baileys 17 %	4 cl	8.00
Southern Comfort 35 %	4 cl	8.00

Liqueur

Drambuie 40 %	4 cl	8.00
Cherry Heering 24 %	4 cl	8.00
Amaretto Disaronno originale 28 %	4 cl	8.00
Nocciola 28 %	4 cl	8.00
Frangelico 20 %	4 cl	8.00
Galliano 30 %	4 cl	8.00
St-Germain 20 %	4 cl	8.00
Malibu 21 %	4 cl	8.00
Passoà 17 %	4 cl	8.00

Portwein und Sherry

Sandeman White 19.50%	5 cl	7.00
Taylor's 20 years 20 %	5 cl	12.00
Tio Pepe Sherry 15 %	5 cl	7.00
Lustau Sherry 18 %	5 cl	8.00

Snacks

Von 11.00 bis 23.00 Uhr

	klein	gross
Tagessuppe	7.00	12.00
 Gemischter Salat mit Sprossen und Hausdressing	10.00	16.00
Ciabatta mit Rauchlachs Rauchlachs, Meerrettichcrème und Salat		18.00
Club Sandwich «Säntispark» Gebratene Pouletbrust, Schinken, Bauernspeck, Käse, Freilandspiegelei, Salat, Honigsenf, Mayonnaise dazu Ostschweizer Pommes frites		25.00
Toggenburger Hausgemachter Bun und Burger aus 180 g saftigem Schweizer Bio-Rindshackfleisch mit Raclettekäse, Speck, Ei und Rauch-Honigsauce serviert mit Ostschweizer Pommes frites und Tomatenchutney		28.00
Rindstatar Tatar vom Ostschweizer Bio-Weiderind in einer rassigen Sauce mit Säntis Malt Whisky mariniert und mit Zwiebeln, Essiggemüse und Ei garniert dazu Säntisbrot	19.00	27.00
Ostschweizer Rauchfleischplättli Appenzeller Käse, Mostbröckli, Pantli Rheintaler Bauernspeck, Essiggemüse serviert mit Brot und Butter	22.00	27.00

 vegetarisch

Bitte lassen Sie uns wissen falls Sie an Allergien oder Intoleranzen leiden. Über die Zusammensetzung unserer Produkte und deren Zutaten informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne. Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt.

Kuchen

Von 11.00 bis 23.00 Uhr

Schokoladenkuchen	7.00
mit Rahm	8.00
mit Vanilleglace	10.00
mit Vanillaglace und Rahm	11.00
Apfelstrudel	7.00
mit Rahm	8.00
mit Vanilleglace	10.00
mit Vanillaglace und Rahm	11.00

Bitte lassen Sie uns wissen falls Sie an Allergien oder Intoleranzen leiden. Über die Zusammensetzung unserer Produkte und deren Zutaten informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne. Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt.

Herkunft der Produkte

Rind	Schweiz	
Kalb	Schweiz	
Schwein	Schweiz	
Geflügel	Schweiz	
Wurstwaren	Schweiz	
Lachs	Norwegen	Aquakultur

Abweichungen von diesen Angaben sind deklariert.

Nachhaltigkeit

Wir verwenden wo immer möglich Produkte aus der Region, um die lokalen Produzenten zu unterstützen und die Transportwege kurz zu halten. Dabei bevorzugen wir Lieferanten, die sich nachweislich für Nachhaltigkeit in der Produktion und der Beschaffung engagieren.

Unsere Fischprodukte entsprechen zu 100 % den international anerkannten Standards des MSC (Marine Stewardship Council). Damit unterstützen wir das Engagement zur Durchsetzung einer nachhaltigen Fischerei und zum Schutz der Artenvielfalt.

Unsere Partner

Geflügel Gourmet AG, Familie Geisser, Mörschwil SG
Mérat AG, Bazenheid SG
Kündig Chäslaube, Rorschach und St. Gallen
Braun Früchte & Gemüse AG, Bronschhofen SG
St. Galler Saatzucht, Flawil SG
Zellweger Comestibles, Staad SG
Copro Comestibles Produktions AG, Amriswil TG
Bischofszell Nahrungsmittel AG, Bischofszell TG