

Säntisstübli

Apéro/Holundercüpli	CHF	7.00
----------------------------	------------	-------------

Bauernteller	CHF	7.00
---------------------	------------	-------------

Raclette	CHF	24.00
-----------------	------------	--------------

So viel Sie wollen.

Dazu servieren wir Ihnen frisch abgekochte Kartoffeln, Silberzwiebeln, Gurken, Maiskolben

Säntisstube Fondue	CHF	25.00
---------------------------	------------	--------------

Dazu servieren wir Ihnen Ananas und Birnen; selbstverständlich à discrétion

oder probieren Sie unser Fondue mit:

Most Fondue	<i>ohne Alkohol</i>	CHF	26.00
-------------	---------------------	-----	-------

Enzian Fondue	<i>mit Blauschimmelkäse</i>	CHF	27.00
---------------	-----------------------------	-----	-------

Morchel Fondue	<i>Morchel macht das Fondue sämig</i>	CHF	28.00
----------------	---------------------------------------	-----	-------

Trüffel Fondue	<i>mit Trüffel verfeinert</i>	CHF	31.00
----------------	-------------------------------	-----	-------

Prosecco Fondue	<i>mit Prosecco hergestellt</i>	CHF	28.00
-----------------	---------------------------------	-----	-------

Curry Fondue	<i>mit Curry</i>	CHF	26.00
--------------	------------------	-----	-------

Dessert

Nougattorte	CHF	5.00
-------------	-----	------

frischer Fruchtsalat	CHF	7.00
----------------------	-----	------

Herzlich Willkommen im Säntisstübli

Getränke

Mineralwasser Goba leise	3.3 dl		CHF	3.50
Shorley	3.3 dl		CHF	3.50
Mineralwasser Goba leise	1 l		CHF	7.00
Möhl-Saft, alkoholfrei	5 dl		CHF	5.50
Säntisbier	5 dl		CHF	5.50
Café Crème, Espresso			CHF	3.50
Tee (diverse Sorten)			CHF	3.50
Glühwein	2 dl		CHF	5.50
Grappa Berta Monpra	2 cl	40% vol	CHF	7.00
Williams, Kirsch, Trotzki	2 cl	40% vol	CHF	5.00

Weisswein

Féchy Ethno-Wy	5 dl		CHF	19.00
<i>Ein leichter aber gut strukturierter Chassles, passt zu jedem Fest</i>				
Saint Saphorin AOC Pot	5 dl		CHF	23.00
<i>Überzeugender Waadtländer zum Apéro und zum Essen ein guter Begleiter Halbliter mit 7dl Qualität aus der Traubensorte: Chasselas</i>				
CW Cuvée Weiss	1 dl/7dl		CHF	6.- / 39.-
<i>Eleganter Weisswein, säurearm und doch mit vollem Abgang Aus den Traubensorten: Chardonnay, Seyval blanc, Riesling Silvaner</i>				
Johannisberg	7 dl		CHF	38.00
<i>Dieser Klassiker aus dem Wallis gefällt mit seiner Spritzigkeit Aus der Traubensorte: Johannisberg</i>				

Rotwein

Wylchinger	5 dl		CHF	19.00
<i>Leichter, gefälliger Wein in sattem Rot aus Blauburgunder-Trauben Der Wein passt zu Käsespezialitäten</i>				
Nero Cuvée	5 dl		CHF	29.00
<i>Dichte, kirschrote Farbe. Duft erinnert an reife Süsskirschen und schwarze Schokolade. Langanhaltendes Aroma, sehr charmant. Aus den Traubensorten: Pinot Noir und Cabernet Dorsa</i>				
Pinot Noir	7 dl		CHF	39.00
<i>Ein 100% Blauburgunder Wein aus dem Wallis. Sicher passt zu Käse nicht nur Weisswein. Man darf sich auf diesen fruchtigen Versuch einlassen.</i>				
Palazzo della Torre	1 dl/7dl		CHF	8.- / 48.-
<i>Ein vollmundiger Norditaliener mit weichem Stoff. 30% dieses Weines wird im Amarone Verfahren gekellert: Man lässt die Trauben bis Dezember auf "Strohbetten" trocknen und das Traubenkonzentrat dann mit dem klassisch fermentierten Wein nachvergoren Traubensorten: Corvina Veronese, Rondinella, Sangiovese</i>				