

Herzlich willkommen

im Parkrestaurant des Hotel Sântispark!

Unser Thema: R(o)ack and Roll

Der Urknall hat ein offizielles Datum: den 12. April 1954. Gut, es handelt sich in diesem speziellen Fall nicht um die Sache mit dem Universum - kommt in seiner Wirkung dem bislang vermeintlichen Schöpfungsbeginn allerdings sehr nahe. Der Urknall des Rock'n'Roll markiert eine Zeitwende in der Geschichte der populären Musik, die bis heute nachwirkt. An jenem Tag nimmt eine nordamerikanische Band namens Bill Haley & The Comets in einem Studio ihren Song "Rock Around The Clock" auf. Der explosionsartige Erfolg dieser Musik erklärt sich aus der schon länger vorhandenen Sehnsucht nach einer eigenen Jugendmusik, über die sich die Rebellion gegen die Elterngeneration ausdrücken ließ.

Dieses Gefühl des Neuen und des aufregendem Unbekanntem wollen wir Ihnen gerne weitergeben. Andrew Hodgson und sein Küchenteam wurden tatkräftig von Chuck Berry, Little Richard, Jerry Lee Lewis und Elvis Presley inspiriert und gestalteten für Sie eine Speisekarte mit Rock and Roll. Lassen Sie sich von diesem Zeitgefühl anstecken und rocken Sie durch unsere Karte.

Kinder

Unseren kleinen Gästen präsentieren wir gerne die Kinderkarte.

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag: 6:30 Uhr bis 14:00 Uhr und 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr
Samstag und Sonntag: 7:00 Uhr bis 14:00 Uhr und 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Im vorderen Teil des Restaurants bedienen wir Sie durchgehend.
«En Guete!» Bon appétit! Enjoy your meal!

Zeichenerklärung



R(o)ack and Roll



Vegetarisch



Glutenfrei

Welcome

to the Parkrestaurant of Hotel Säntispark!

Our theme: R(o)ack and Roll

The big bang has an official date: the 12th of April 1954. Well, it is in this special case not the issue of the universe – although its impact comes close to the effects of original big bang. The big bang of Rock'n Roll marks a turning point in the history of popular music and continues to have an effect up to today. On this day, a north American band named "Bill Haley & the Comets" record in their studio the song "Rock around the clock". The explosive success of this music results out of a lingering desire for a youth music of their own, with which the rebellion against the parental generation could be expressed.

It is this feeling of the new and exciting unknown we want to extend to you. Andrew Hodgson and his team were actively inspired by Chuck Berry, Little Richard, Jerry Lee Lewis and Elvis Presley and have created a menu with Rock and Roll. Let yourself get "infected" and rock yourself through our menu.

Children

To our "small" guests we present with pleasure the kids menu.

Opening Time

Monday - Friday: 6:30 am - 2:00 pm and 6:00 pm - 10:00 pm
Saturday - Sunday: 7:00 am - 2:00 pm and 6:00 pm - 10:00 pm

The front part of the restaurant ist open all day.
«En Guetet!» Bon appétit! Enjoy your meal!

Legend



R(o)ack and Roll



vegetarian



gluten free

Vorspeisen

Cold Starters

Zweierlei vom hausgeräucherten Lachs /
Home-smoked salmon served two ways



23.50
18.50

Lachs Rösschen und Röllchen / Avocadotatar / Wasabischaum /
Kräutersalatbouquet / Joghurtdressing

Salmon floret and roll / avocado tartar / wasabi foam / herb salad bouquet /
yoghurt dressing

Tatar klassisch / Tartar classical

23.50
18.50

Gehacktes, rohes Rindfleisch / rassige Paprikasauce / Salatbouquet /
geröstetes Hausbrot

Raw minced beef / spicy paprika sauce / salad bouquet /
toasted house bread

Winter Tatar / Winter Tartar



23.50

Rindstatar leicht geräuchert / mit Chili mariniert / Kräuter / Sântiswhiskey /
Chimichuri / Kraftbrühenshot

Beef tartar slightly smoked / marinated with chili / herbs / Sântis whiskey
Chimichuri / bouillon shot

Lamm Carpaccio / Lamb carpaccio



18.00

Leicht geräuchert / gefüllt mit Nüssen / Rosmarin Mayonnaise /
hausgemachtes Hefegebäck mit Fetakäse

Slightly smoked / filled with nuts / rosemary mayonnaise / home-made
raised pastry with feta cheese

Ribelmais Entenzigarren / Cigars of corn-fed duck



16.50

Knusprig fritiert / Mangochutney / Kräutersalatbouquet / Orangendressing /
Granatapfel / Pinienkernen

Fried crispy / with mango chutney / herb salad bouquet / orange dressing /
pomegranate / pine nuts

Ostschweizer Büffelmozzarella /
Eastern Switzerland buffalo mozzarella



16.00

Mariniert mit Apfelessig / Honig / Kräutersalatbouquet / Feigen /
Jamon Serrano

Marinated with apple dressing and honey / herb salad bouquet / figs /
Serrano ham

Winter Shaker / Winter Shaker



12.50

Winterblattsalate / Senfdressing / karamelierte Nüsse und Kernen /
Kürbis / Trauben / Waldpilze / Croûtons

Winter leaf salad / mustard dressing / caramelized nuts and seeds /
pumpkin / grapes / wild mushrooms / croûtons

Salat / Salad



13.50
9.50

Vom Buffet

From the buffet

Suppen

Soups

Curryschaumsuppe / Curry foam soup



12.50

Fruchtig und leicht scharf / mit fritiertem Crevettenstrudel

Fruity and slightly hot / with a crisp fried shrimp strudel

Geflügelkraftbrühe / Poultry consommé



12.00

Aromatisiert mit Rosmarin / Ribelmais Perlhuhngalantine / Gemüsestreifen

Flavored with rosemary / with corn-fed guinea fowl galantine / vegetable strips

Topinamburcremesuppe / Girasole cream soup



11.00

Mit Trüffelschaum / Waldpilz-Kürbisragout

With truffle foam / wild mushroom-pumpkin ragout

Vegetarisch und Pasta

Vegetarian and pasta

Spaghetti aglio al olio / Spaghetti aglio al olio

31.00
24.00

Mit Riesencrevetten oder Rindsfiletwürfeln
Knoblauch / Peperoncini / Petersilie

With giant prawns or roasted dices of beef filet
Garlic / peperoncini / parsley

Kürbis-Kartoffel-Cannelloni / Pumpkin-potato-cannelloni



24.00
18.00

Rahmspinat / Nusspesto / Cherrytomaten / Gemüsestreifen

Cream spinach / nut pesto / cherry tomatoes / vegetable strips

Getrübete Polenta Galetten / Truffled polenta galettes



24.00
18.00

Wintergemüse / Waldpilzragout

Winter vegetables / wild mushroom ragout

Birnen-Petersilienwurzel-Risotto /
Pear-parsleyroot-risotto



24.00
18.00

Überbacken mit Gorgonzola / Petersilienpesto / Wurzelgemüsetempura

Scalloped with Gorgonzola / parsley pesto / root vegetable tempura

Fleisch

Meat

Château Briand pro Person / Château Briand per person 55.00

Ostschweizer Rindsfilet in 3 Etappen

1te Doppelte Rindskraftbrühe mit Sherry

2te Mit Sauce Bernaise / Beilage nach Wahl /
Gemüsebouquet

3te Mit Pfeffersauce / Beilage nach Wahl /
Gemüsebouquet

Ab 2 Personen / Zubereitungszeit 30 min / letzte Bestellung 21.30 Uhr

Swiss Regional Beef filet served in 3 courses

1st Double beef consommé with sherry

2nd With Bearnaise sauce / vegetable bouquet / side at your choice

3rd With pepper sauce / vegetable bouquet / side at your choice

Served only for 2 persons / preparation 30 min / last order 9.30 pm

Rindsfiletmedaillon / Beef fillet medaillon



45.00
36.00

Grilliert mit Entenleberhaube / Rotweinjus / Wintergemüse /
Beilage nach Wahl

Grilled beef fillet covered with duck liver / red wine jus / winter vegetables /
side of your choice

Kalbskotelett / Veal cutlet



42.00

Gebraten in Salzeibutter / Jus / Blattspinat / Safranrisotto

Roasted in sage butter / jus / leaf spinach / saffron risotto

Lamm R(o)ack and Roll / Lamb r(o)ack & roll



38.00

Grilliertes Rack / gefülltes Röllchen / Rosmarinjus / Kartoffel-Lauchgratin /
Wintergemüse

Grilled rack / filled roll / rosemary jus / potato-leek gratin / winter vegetables

Geschnetzeltes Kalbfleisch / Sliced veal

37.00
29.00

Nach Zürcher Art / Butterrösti

Zurich style / rösti with butter

Auf Wunsch klassisch mit Kalbsnieren

Upon request, classical style with calf's kidney

Duett vom Iberico Schwein / Iberico pork duet



34.00

Geräucherte Spareribs / Honig / gebratenes Rack /
Kartoffel-Gemüsesalpicon / Tomaten-Chilisalsa

Smoked spare ribs / honey / roasted rack / potato-vegetable salpicon /
tomato-chili salsa

Kaninchenroulade / Rabbit roulade



32.00

Gefüllt mit Dörrfrüchten und Nüssen / Kräuterjus / getrüffeltes Polentataler /
Wintergemüse

Filled with dried fruits and nuts / herb jus / truffled polenta slices / winter
vegetables

Olma Bratwurst / Olma Bratwurst

23.00

Butterrösti / Rotweinjus / gebackene Zwiebeln

Rösti / Red wine jus / baked onions

Fisch

Fish

Rotbarben mit Crevetten / Red mullet with shrimps



36.00
28.00

Vom Grill / pikantes Linsengemüse / Curry-Kokosschaumsauce /
Basmatireis

From the grill / savory lentils vegetable / curry-coconut foam / basmati rice

Zander-Saibling-Rolle / Pikeperch-Char roll



36.00

Pochiert / Zitronen-Kartoffelstock / Safranschaumsauce / Pakchoi /
Gemüwestreifen.

Poached / lemon-mashed potatoes / saffron foam / Pakchoi /
vegetable strips.

Fang des Tages / Catch of the day

Unsere Servicemitarbeiter geben über die Art des Fisches, die Zubereitung
und den Preis gerne Auskunft

Our waiting staff will gladly inform you about the type of fish, it's cooking
method and the price

Beilagen







Sides

Spaghetti / Tagliatelle / getrüffeltes Polentataler / Risotto / Basmatireis /
Kartoffel-Lauchgratin / Kartoffelstock / Rösti / Pommes frites

Spaghetti / tagliatelle / truffled polenta slices / risotto / basmati rice / potato-
leek gratin / french fries / rösti (hashed brown potatoes) / mashed potatoes

Dessert

Desserts

Dessertvariation Sämtispark / Variation of desserts		14.00
Hausgemachte Dessertspezialitäten nach Saison		
Home-made dessert inspiration in season		
Zitrusfrüchte Variation / Citrus fruit variation		14.00
Zitronentartelett / Mandarinenmousse / Orangensalat / Grapefruitsorbet		
Lemon tartelet / tangerine mousse / orange salad / grapefruit sorbet		
Tonkabohnen Panna Cotta / Tonka bean Panna-Cotta	 	13.00
Auf Ananascarpaccio / fritierte Ananas-Chiliröllchen		
Pineapple carpaccio / fried pineapple-chili roll		
Kokosnussparfait / Coconut parfait	 	13.00
Mangosushi / Pistaziencreme		
Mango sushi / pistachio cream		
Schokoladenmousse / Chocolate mousse		12.00
Weisse und dunkle Schokolade / frische Früchte		
White and dark chocolate mousse / fresh fruits		
Crepes mit Mascarpone-Honigglace / Crepes with Mascarpone-honey ice cream		12.00
Flambiert mit Orangenlikör / Vanillesauce / frische Früchte		
Flambéed with orange liqueur / vanilla sauce / fresh fruits		

Glace

Ice cream

1 Kugel / 1 scoop 3.00

Vanille / Schokolade / Espresso / Baumnuss / Pistazie / Erdbeere /
Joghurt / Maroni / Kokosnuss / Zimt / Mascarpone-Honig

Ohne Konservierungsstoffe / 100% natürlich

Vanilla / chocolate / espresso / walnut / pistachio / strawberry / yoghurt /
chestnut / coconut / cinnamon / Mascarpone-honey

Free of preserving agents / 100% natural

Rahm / cream 1.00

Sorbets

Sorbets

1 Kugel / 1 scoop 3.00

Limette / Apfel / Ananas / Mango / Orange / Mandarine / Grapefruit

Lime / apple / pineapple / mango / orange / mandarin / grapefruit

Rahm / cream 1.00

Käse

Cheese

Assortierte Schweizer Käseauswahl vom Wagen /
An assorted selection of Swiss cheese from our trolley

13.00
9.50

Beilagen / Sides

Verschiedene Brote / diverse Honig und Senfe

Different types of bread / various types of honey and mustard

Dessertwein

Dessert wine

Süsse Begleitung / sweet companion

3360 Dolce Sinfonia 2004, Toskana
DOC / Vino Santo di Montepulciano
Trebiano toscano / Malvasia del Chianti

50cl 54.00
4cl 6.50

3370 Muffato della Sala 2005, Umbrien
IGT / Castello della Sala Antinori
Sauvignon blanc / Grechetto / Traminer / Riesling

50cl 49.00
4cl 5.50

Bernecker Bär 2007, St.Gallen
AOC / Weinbau-Genossenschaft Berneck
Blauburgunder

4cl 6.00

Der Bernecker Bär eignet sich besonders als Begleiter zu Käse oder ausgewählten Dessert-Kombinationen. Sein Aroma erinnert an ein ausgeprägtes, vielfältiges, kirschenartiges Fruchtbouquet.

Mit grosser Fülle, reif und wunderbar süss, getragen durch den herrlich einverleibten Weinbrand präsentiert sich der Bernecker Bär im Gaumen harmonisch, elegant und lang anhaltend.

The Bernecker Bär goes particularly well with cheese or selective dessert combinations. Its aroma reminds one of a distinctive, varied and cherry-like fruit bouquet.

With a full body, ripe and wonderfully sweet, carried by the delightfully incorporated brandy, the Bernecker bear presents itself harmonious, elegant and persistent in the palate.

Deklaration

Declaration

Rindfleisch / Beef
Schweiz / Switzerland

Kalbfleisch / Veal
Schweiz / Switzerland

Lamm / Lamb
Australien, NZ / Australia, NZ

Ente / Duck
Schweiz / Switzerland

Iberico Schwein / Iberico pork
Spanien / Spain

Perlhuhn / Guinea fowl
Schweiz / Switzerland

Kaninchen / Rabbit
Ungarn / Hungary

Riesencrevetten / Giant prawns
Vietnam / Vietnam

Zander / Pikeperch
Schweiz, EU / Switzerland, EU

Lachs / Salmon
Schottland / Scotland

Saibling / Char
Schweiz, EU / Switzerland, EU

Rotbarbe / Red mullet
Frankreich, Thailand / France, Thailand

Unsere Fische und Krustentiere sind Zuchtprodukte nach Schweizer Richtlinien – wir verzichten auf Wildfangprodukte.

Our Fish and shellfish are breeding products according to Swiss guidelines.

Ausnahmen der hier angegebenen Informationen sind ausdrücklich deklariert. Unser Fleischlieferant hat die Zertifizierung nach ISO 9001 und bietet einen Qualitätsstandard, der in allen Belangen den Marktanforderungen entspricht.

Exceptions to the information given here are formally declared. Our meat supplier has the certification according to ISO 9001 and offers a high quality standard which corresponds in every aspect to the market standards.