

# LIEBE GÄSTE

Herzlich Willkommen im Parkrestaurant des Hotels Säntispark!

## Küche

Unsere Philosophie:

- regionale und internationale Spezialitäten sowie Klassiker mit saisonaler Ausrichtung
- zeitgemäss und authentisch interpretiert - phantasievoll präsentiert

## Unser Thema



### Feuer, Wasser, Erde und Luft

Woher kommen unsere Produkte und Lebensmittel? Wie und mit welchen Mitteln werden diese Produkte und Lebensmittel verarbeitet und veredelt, damit sie zu einem unvergleichlichen Gericht kombiniert werden können? Es gibt viele Antworten, aber eine der wichtigsten sind unsere Elemente. Ohne sie würde die Grundlage des Lebens fehlen.

Die Elemente dienen aber nicht nur als Grundlage des Lebens, wir können sie auch einsetzen um unsere Nahrungsmittel zu verarbeiten. Die Elemente sind auch symbolisch mit den Nahrungsmitteln verbindbar. Eine Chili ist scharf und brennt wie Feuer, einen Fisch assoziieren wir mit dem Wasser und die Kartoffel ist ein typisches Produkt aus der Erde.

Es gibt aber noch einen weiteren Punkt wie wir uns der Elemente in unserer Ernährung bedienen können und zwar für die Gesundheit. Die indische Gesundheitslehre Ayurveda besteht aus den vier Elementen Erde, Wasser, Feuer und Luft. Auch die Nahrung setzt sich aus den vier Elementen zusammen, sie garantiert den Bestand dieser Elemente im Körper und füllt sie immer wieder auf. Auf diesen vier Elementen basieren auch die drei Doshas (energetische Grundprinzipien); Vata – das Bewegliche, Pitta – der Stoffwechsel, Kapha – das Substanzielle.

Lassen Sie sich in den Monaten August und September von unserem Küchenteam mit exklusiv zubereiteten Gerichten zum Thema Feuer, Erde, Wasser, Luft verwöhnen.

## Kinder

Für unsere kleinen Gäste präsentieren wir gerne die Kinderkarte.

## Öffnungszeiten

Montag bis Freitag: 6:30 bis 14:00 und 17:30 bis 23:00

Samstag und Sonntag: 7:00 bis 14:00 und 17:30 bis 23:00

Der vordere Teil des Restaurants und die Terrasse sind durchgehend offen.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer.

«En Guete!» Bon appétit! Enjoy your meal!



Vegetarisch / végétarien / vegetarian



Glutenfrei / sans gluten / gluten free

Vorspeisen  
Entrées froides  
Cold Starters

**Salat / Salades / Salad**

9.50

vom Buffet  
*du buffet*  
*from the buffet*



**„Sommershaker“ / „Shaker d'été“ / „Summer shaker“**

11.50

Mediterraner Brotsalat / Oliven / Fetakäse / Melonen /  
rote Zwiebeln / Balsamicodressing

*Salade méditerranéenne avec croûtons de ciabatta / olives / feta / melon /  
oignons rouges / dressing balsamique*

*Mediterranean bread salad / olives / feta cheese / melons /  
red onion / balsamico dressing*

**Caesar Salat / Salade César / Caesar salad**

15.50

Grillierte Pouletbruststreifen / Speck / Knoblauchbrot /  
Parmesan

*Lanières grillées de poulet / lard / pain à l'ail / parmesan*

*Grilled chicken breast stripes / bacon / garlic bread /  
parmesan cheese*



**Duett von Aubergine und Büffelmozzarella /**

16.00

**Duo d'aubergine et de mozzarella au lait de bufflonne /  
Duet of eggplant and buffalo mozzarella**

Grilliertes Auberginen-Büffelmozzarella-Türmchen /  
Peretti Tomaten / luftgetrockneter Serranoschinken /  
Rucolasalat / Basilikumvinaigrette / Tomatenespuma

*Tourelle d'aubergines grillées et mozzarella au lait de bufflonne /  
tomates Peretti / jambon Serrano / salade de roquette /  
vinaigrette basilic / mousse de tomates*

*Turret of grilled eggplant and buffalo mozzarella / Peretti tomatoes /  
air-dried Serrano ham / rocket salad / basil vinaigrette / tomato espuma*

**Lachs / Saumon / Salmon**

16.50

als Hauptgang / en plat principal / as main course

21.50

Hausgeräucherte Lachsröschen / Kartoffel-Rauchlachssalat  
mit Schnittlauch / Gurkencarpaccio / Salatbouquet /  
Himbeervinaigrette / Meerrettichmousse / Blinis

*Rose de saumon fumé / salade de pommes de terre et saumon fumé /  
avec ciboulette / carpaccio de concombre / bouquet de salade /  
vinaigrette framboise / mousse raifort / blinis*

*Home-smoked salmon floret / potato-salmon salad with chives /  
cucumber carpaccio / salad bouquet / raspberry vinaigrette /  
horseradish mousse / blinis*

**Vorspeisen**  
**Entrées froides**  
**Cold Starters**

**Beefsteak Tatar / Tartare de boeuf / Beefsteak Tatar**

als Hauptgang / en plat principal / as main course

**16.50**  
21.50

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

*Tartare de boeuf / sauce pimentée / bouquet de salade /  
pain maison grillé*

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

**Straussenfilet / Filet d'autruche / Ostrichfilet**

**18.00**



Carpaccio / Bärenkrebs-Praline / Avocado Tatar /  
Sesam-Koriander-Vinaigrette / Sbrinz

*Carpaccio / praline de cigale de mer / tartare d'avocat  
vinaigrette sésame et coriandre / Sbrinz*

*Carpaccio / slipper lobster praline / avocado Tatar /  
sesame-coriander vinaigrette / Sbrinz cheese*

**Suppen / Kaltschalen**  
**Potages / soupes froides**  
**Soups / cold soups**

**Ayurvedische Dal Suppe (Vata) /**  
**Soupe ayurvédique dal (Vata) /**  
**Ayurvedic dal soup (Vata)**

**11.00**



Linsen / Papadams / Fetakäse

*Lentilles / papadams / feta*

*Lentils / papadams / feta cheese*

**Wassermelonenkaltschale / Soupe froide à la pastèque /**  
**Cold soup of watermelon**

**12.00**



Chili / Rosmarinfocaccia / luftgetrockneter Serranoschinken

*Chili / foccacia au romarin / jambon Serrano*

*Chili / rosemary foccacia / air-dried Serrano ham*

**Brunnenkresse-Schaumsuppe / Potage au cresson /**  
**Watercress soup**

**13.00**



Hausgeräuchertes Lachstartar / Wachtelspiegelei

*Tartare de saumon fumé maison / œuf de caille au plat*

*Home smoked salmon Tatar / pan-fried quail egg*

Vegetarisch / Pasta  
Végétariens / pâtes  
Vegetarian / pasta



### Ravioli

2/3 Portion

24.00

17.00

Gefüllt mit blauen Kartoffeln und Büffelmozzarella /  
Cherrytomatenragout / Eierschwämmli

*Farcis à la pomme de terre bleue et mozzarella au lait de bufflonne /  
ragout de tomates cherry / chanterelles*

*Stuffed with blue potatoes and buffalo mozzarella /  
cherry tomato ragout / chanterelle mushrooms*



### Ayurvedisches Gemüsecurry (Pitta) / Curry ayurvédique de légumes (pita) / Ayurvedic vegetable curry (Pitta)

24.00

Indisches Curry / Basmatireis / Papadams

*Curry indien / riz basmati / papadams*

*Indian curry / basmati rice / papadams*



### Safranrisotto / Risotto au safran / Saffron risotto

2/3 Portion

25.00

18.00

Überbacken mit Brie de Meaux / Artischocken /  
halbgetrocknete Cherrytomaten / Rucolapesto

*Gratiné au Brie de Meaux / artichauts / tomates cherry mi-séchées /  
pesto roquette*

*Baked with Brie de Meaux / artichokes / half-dried cherry tomatoes /  
rocket salad pesto*

Pasta mit Fleisch  
Pâtes avec viande  
Pasta with meat

### Spaghetti Aglio e Olio con filetto di manzo

2/3 Portion

29.00

23.00

Knoblauch / Peperoncini / Petersilie / gebratene Rindsfiletwürfel

*Ail / piment / persil / dés grillés de filet de bœuf*

*Garlic / peperoncini / parsley / roasted dices of beef filet*

**Fleisch  
Viande  
Meat**



**OLMA Bratwurst / Saucisse OLMA / OLMA sausage 23.00**

Grillierte Kalbsbratwurst / Butterrösti / Zwiebelsauce  
*Saucisse de veau grillée / rösti au beurre / sauce aux oignons*  
*Grilled veal sausage / rösti with butter / red wine - onion gravy*

**Geschnetzeltes Kalbfleisch / Emincé de veau / Sliced veal 35.00**  
2/3 Portion 29.00

nach Zürcher Art / Butterrösti  
*A la zurichoise / rösti au beurre*  
*Zurich style / rösti with butter*

Auf Wunsch klassisch mit Kalbsnierli  
*Sur demande, classique avec rognons de veau*  
*Upon request, classical style with calf's kidneys*

**Kalbspillard / Paillard de veau / Veal escalope 41.00**

Gefüllt mit Brie de Meaux und halbgetrockneten Cherrytomaten /  
Rosmarinjus / Safranrisotto / Saisongemüse  
*Farci au Brie de Meaux et tomates cherry mi-séchées / jus romarin /*  
*risotto au safran / légumes de saison*  
*Filled with Brie de Meaux / half-dried cherry tomatoes / rosemary sauce /*  
*saffron risotto / seasonal vegetables*

**Kaninchenschlegel / Cuisse de lapin / Rabbit leg 36.00**



Gefüllt mit Steinpilzen / geschmort im Römertopf /  
Sommerkräuter / Bramata Polenta  
*Farcie aux bolets / cuisson à l'étouffée au Römertopf /*  
*herbes aromatiques d'été / polenta Bramata*  
*Stuffed with cepe mushrooms / braised in the roman pot /*  
*summer herbs / Bramata polenta*

**Iberico Schwein / Porc ibérique / Iberico Pork 39.00**



Filetmedaillons vom Grill / Mantel von luftgetrocknetem  
Serranoschinken / feuriges Zucchetti-Limettenchutney /  
Blaukartoffel-Büffelmozzarella-Ravioli / Eierschwämmli  
*Médaillons de filet au grill / enrobés de jambon Serrano /*  
*chutney fort courgette-citron vert /*  
*ravioli pomme de terre bleue-mozzarella au lait de bufflonne / chanterelles*  
*Grilled filet medaillons / coat of air-dried Serrano ham /*  
*spicy zucchini-lime chutney / blue potato - buffalo mozzarella ravioli /*  
*chanterelle mushrooms*

**Das feurige Zucchetti-Limettenchutney können Sie bei  
uns auch kaufen! Fragen Sie unser Service-Team.**

100g 5.50

**Fleisch  
Viande  
Meat**



**Entrecôte vom Rind / de bœuf / beef**

**36.00**

Café de Paris / Streichholzkartoffeln / Gemüsebouquet  
*Café de Paris / pommes allumettes / bouquet de légumes de saison*  
*Cafe de Paris / shoestring potatoes / seasonal vegetable bouquet*

**Filet vom Rind / de bœuf / beef**

**180g.**

**44.00**

2/3 Portion

120g.

35.00

Mit Pfefferkruste / Kartoffelstock / Portweinjus- und Espuma /  
Sommergemüse

*En croûte poivrée / purée de pommes de terre /  
sauce et mousse au Porto / légumes d'été*

*With a pepper crust / mashed potatoes / port sauce- and espuma /  
summer vegetables*

**Château Briand (pro Person / par personne / per person)**

**53.00**

ab 2 Personen  
Pfeffersauce / Sauce Bernaise /  
Gemüsebouquet / Beilage nach Wahl  
serviert in 2 Gängen

*dès 2 personnes*  
*Sauce au poivre / sauce béarnaise /*  
*bouquet de légumes / accompagnement à choix*  
*Servi en 2 plats*

*min. 2 persons*  
*Pepper sauce / Béarnaise sauce /*  
*vegetable bouquet / side at your choice /*  
*Served in two courses*

**Beilagen  
Accompagnement  
Sides**

Basmatireis / Risotto / Bramata Polenta / Salzkartoffeln /  
Bratkartoffeln / Kartoffelstock / Rösti / Pommes Frites / Nudeln

*Riz basmati / risotto / polenta Bramata / pommes nature / pommes sautées /  
purée de pommes de terre / rösti / pommes frites / pâtes*

*Basmati rice / risotto / Bramata polenta / boiled potatoes / roasted potatoes /  
mashed potatoes / rösti / french fries / noodles*

**Süßwasserfisch**  
**Poisson eau douce**  
**Fresh water fish**



**Bodensee Felchenfilet / Filet de féra du lac de Constance /**  
**Lake Constance Whitefish filet**

2/3 Portion

**33.00**

27.00

Mandeln / Apfelwürfel / cremiges Spinatgemüse /  
Salzkartoffeln

*Amandes / dés de pomme / épinards à la crème / pommes nature*

*Almond / apple cubes / creamy spinach / boiled potatoes*

**Salzwasserfisch**  
**Poisson de mer**  
**Salt water fish**



**Steinbuttfilet / Filet de turbot / Turbot filet**

**41.00**

Geräucherter Weissweinschaum mit Sauerampfer /  
Cherrytomatenragout / frittiertes Rucola / Wasabikartoffelstock

*Ecume fumée au vin blanc et à l'oseille /*  
*ragout de tomates cherry / roquette frite / purée au wasabi*

*Smoked white wine foam with sorrel / cherry tomato ragout /*  
*fried rocket salad / mashed potatoes with wasabi*

**Krustentiere**  
**Crustacé**  
**Crustaceans**



**Riesencrevetten / Crevettes géantes / King Prawns**

**36.00**

2/3 Portion

29.00

Thaicurrysauce / Basmatireis / Gemüse

*Sauce curry thai / riz basmati / légumes*

*Thai curry sauce / basmati rice / vegetables*

Dessert Klassiker  
Dessert classique  
Classic desserts



**Eiskaffee / Café glacé / Iced coffee**

9.00

Mit Espresso und Vanille aromatisiert  
*Aromatisé au café espresso et vanille*  
*Flavoured with espresso and vanilla*

**Gebrannte Creme / Crème brûlée / Burned cream**

10.00

Karamellierte Apfelschnitze / Grünteeeis  
*Avec pommes caramélisées / glace au thé vert*  
*Caramelised apple slices / green tea ice cream*



**Mangovariation / Variation mangue / Mango variation**

11.00

Lassi / Sorbet / Mousse / Salat  
*Lassi / sorbet / mousse / salade*  
*Lassi / sorbet / mousse / salad*



**Tonkabohnen Panna Cotta /  
Panna cotta à la fève tonka /  
Tonka bean panna cotta**

12.00

Flambierte Erdbeeren / Chili / Pfeffer / Balsamico /  
Minzesorbet  
*Fraises flambées / chili / poivre / balsamique / sorbet menthe*  
*Flamed strawberries / chili / pepper / balsamico / mint sorbet*



**Ananas und Banane / Ananas et banane /  
Pineapple and banana**

12.50

Gebacken im Tempurateig / Lavendelhonig / Kokosglace  
*Beignet tempura / miel à la lavande / glace noix de coco*  
*Deep-fried in tempura dough / lavender honey / coconut ice cream*

**Schokoladentriologie / trilogie chocolat /  
Chocolate trilogy**

14.00

Lauwarmes Küchlein / Sorbet / zweierlei Mousse  
*Moelleux servi tiède / sorbet / deux mousses*  
*Warm cake / sorbet / two kinds of mousse*

Hauspezialität  
Spécialité maison  
House specialty

**Dessertvariation Säntispark**

14.00

Hausgemachte Dessertspezialitäten nach Saison  
*Variation de desserts maison selon la saison*  
*Home-made dessert inspiration in season*

**Dessert Klassiker**  
**Dessert classique**  
**Classic desserts**

**Käse / Fromage / Cheese**

**12.00**

Nationale und internationale Käsesorten / Birnenbrot  
*Sélection de fromages du pays et d'ailleurs / pain aux poires*  
*National and international cheese selection / pear bread*

**Dessertwein / Vin de dessert / Dessert wine**

**5.50**

Muffato della Sala, Italien (4 cl)

**Glace Aromen / Arômes Glacées / Ice cream flavour**

Vanille / Schokolade / Espresso croquant / Baumnuss /  
Pistache / Joghurt / Erdbeere / Limette  
*Ohne Konservierungsstoffe / 100% natürlich*

*Vanille / chocolat / espresso croquant / noix /  
pistache / yoghourt / fraise / citron vert*  
*Sans agent conservateur / 100% naturel*

*Vanilla / chocolate / espresso croquant / walnut /  
Pistachio / yoghurt / strawberry / lime*  
*Free of preserving agents / 100 % natural*

1 Kugel / 1 boule / 1 scoop

**3.00**

2 Kugeln / 2 boules / 2 scoops

**5.50**

3 Kugeln / 3 boules / 3 scoops

**8.00**

Rahm / crème / cream

**1.50**

<b>Deklaration</b>	Kalbfleisch / Rindfleisch / Poularde	Schweiz
<b>Déclaration</b>	Veau / Boeuf / Poularde	Suisse
<b>Declaration</b>	Veal / Beef / Poulard	Switzerland
	Schweinefleisch	Schweiz
	Porc	Suisse
	Pork	Switzerland
	Iberico Schweinefleisch	Spanien
	Porc ibérique	Espagne
	Iberico Pork	Spain
	Serranoschinken	Spanien
	Jambon Serrano	Espagne
	Serrano ham	Spain
	Strauss	Schweiz
	Autruche	Suisse
	Ostrich	Switzerland
	Kaninchen	Ungarn
	Lapin	Hongrie
	Rabbit	Hungary
	Felchen	Schweiz
	Féra	Suisse
	Whitefish	Switzerland
	Lachs	Schottland
	Saumon	Ecosse
	Salmon	Scotland
	Steinbutt	Atlantik
	Turbot	Atlantique
	Turbot	Atlantic
	Black Tiger Crevetten	Asien
	Crevettes blacktiger	Asie
	Black Tiger Shrimps	Asia
	Bärenkrebs	Ostatlantik
	Cigale de mer	Est de l'Atlantique
	Slipper lobster	East Atlantic

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.