

Ihre Gäste in guten Händen

Herzlich willkommen in einer der schönsten Naturkulissen Europas. Nutzen Sie die einmalige Aussicht und Lage für Ihren Ausflug und bieten Sie Ihren Gästen erlebnisreiche Stunden bei uns auf der Schwägalp und dem Säntis. Die vorliegende Broschüre gibt Ihnen einen Überblick über Lokalitäten, Gastronomie und mögliche Rahmenprogramm-Ideen. Denn ganz egal, ob Sie gemütlich wandern, gut essen oder einen Workshop abhalten möchten: Wir haben für Sie das passende Angebot.



Säntis – das Hotel

Einmalig einladend: Im Dezember 2015 haben wir das neue Hotel auf der Schwägalp eröffnet, eingebettet in eine der schönsten Bergkulissen Europas. In 68 Zimmern und Junior-Suiten finden Sie erholsamen Schlaf, der erste Blick am Morgen streift entweder den verträumten Weidwald oder trifft die majestätische Steilwand des Säntis. Von hier starten Sie zu eindrucksvollen Wanderungen und im Weidwald-Spa entspannen sich Körper und Seele. Das angeschlossene Restaurant «Schwägalp» verwöhnt Sie mit typisch regionalen Gerichten auf höchstem Niveau – auch ideal für Familienfeiern oder Geschäftsessen.

Gasthaus Passhöhe

Unverfälscht urchig: Das idyllische Gasthaus auf 1280 m. ü. M ist mit seinem heimeligen Appenzeller Charme ganzjährig ein beliebter Treffpunkt. Geniessen Sie die wärmenden Sonnenstrahlen auf der grossen Terrasse oder erleben Sie gemütliche Stunden im rustikalen Arvenstübli – beides natürlich in Bedienung. In der Küche zaubert das Passhöhe-Team traditionsreiche Gerichte, von denen garantiert alle satt werden.

Gasthaus Säntisgipfel

Wundervoll weit: Der Blick aus 2502 m. ü. M zeigt ganz eindeutig, dass die Freiheit auf dem Säntisgipfel keine Grenzen kennt. Genauso grenzenlos sind die kulinarischen und kulturellen Angebote, die Sie so himmelhoch erwarten. Die Panorama-Restaurants – eines mit Bedienung, das andere mit Selbstbedienung – verfügen über leistungsfähige Küchen, viel Platz für Veranstaltungen und modernste Infrastruktur, mit der Sie auch Grossanlässe durchführen können.



Wir erfüllen Ihre Wünsche

Sie haben Fragen oder eine Event-Idee, die Sie gerne bei uns durchführen würden? Kontaktieren Sie uns. Vom Transfer über Give-Aways bis zur kompletten Event-Planung stehen wir ganz zu Ihrer Verfügung, damit Ihr Anlass einzigartig wird.

T +41 71 365 65 45
event@saentisbahn.ch

Säntis – das Hotel

Aperitifs		CHF	EUR
Sennen-Plättli Most- und Säntisbröckli mit Käse, Pantli, Speck	Pro Person	12.50	11.40
Belegte Vollkorn-Parisettebrötchen Kleine Parisettes mit Mostbröckli, Salami, Schinken, Käse, Thunfisch	Pro Stück	3.50	3.20
Früchtespiessli	Pro Stück	2.50	2.30
Gemüsedips Knackige Gemüsestäbchen mit drei verschiedenen Saucen	Pro Person	3.50	3.20
Käsewürfel Schwägalp- und Appenzeller Käse	Pro Person	4.50	4.10
Säntis-Käsekugeln (4 Stück) Knusprig gebackene, heisse Käsekugeln aus Schwägalpkäse	Pro Person	8.60	7.85
Salzgebäck Salzstangen, Erdnüsse, Chips	Pro Person	2.40	2.20
Blätterteiggebäck Blätterteiggebäck mit Spinat-, Fleisch, Tomaten- und Käsefüllung	Pro Stück	3.50	3.20
Mini Quiche Kleine Käse-, Schinken- und Spinatküchlein	Pro Stück	2.50	2.30
Canapé Toastbrot-scheiben mit Mostbröckli, Rauchlachs, Schinken, Tatar und Käse belegt	Pro Stück	3.00	2.75
Suppe Hausgemachte Cremesuppe der Saison in der Espressotasse	Pro Person	3.00	2.75
Sennen-Aperitif Fleisch- und Käsespezialitäten aus der Region mit Brot Käse-Lauchkuchen mit Zwiebeln, frittierte Siedwurst-Rädli auf Apfelsenf, Siedfleischsalat im Weckglas	Pro Person	13.50	12.30
Säntis-Aperitif Mini Sandwiches belegt mit Salami, Rohschinken und Frischkäse Gebackene Säntis-Käsekugeln, Mini Schinkengipfel, Säntisbröckli-Tatar auf Vollkorn-Baguette, Tomaten-Mozzarella-Spiessli, Mostbröcklimousse im Mini Cornet	Pro Person	15.50	14.10
Schwägalp-Aperitif Schwägalp-Baguette mit Mostbröckli, Tatar, Salami, Schinken, Käse, Thunfisch oder Ei belegt Dreierlei Crostini mit Tomaten, Oliven und Frischkäse, Melonen-Rohschinken-Spiessli Crevetten im Knuspermantel, Knackige Gemüsestäbchen mit verschiedenen Saucen Kleine Frühlingröllchen mit pikanter Sauce	Pro Person	16.50	15.00
Aperitif-Buffer (ab 30 Personen) Fleisch- und Käsespezialitäten aus der Region mit Brot Belegte Parisettebrötchen, Gemüsedip, Kleine Käse-, Schinken- und Spinatküchlein Früchtespiessli, Mini Brownies, Saisonales Früchtemousse	Pro Person	19.50	17.75
Aperitif auf dem Laternliweg Für Material, Transport, Ein- und Abräumen, Betreuung vor Ort Ob Winter oder Sommer – der NaturErlebnispark lädt in jeder Jahreszeit zum Verweilen ein. Lassen Sie sich in der faszinierenden Natur der Schwägalp mit Getränken und Häppchen verwöhnen. Im Winter können Sie sich auf Bestellung auf dem Laternliweg bei Punsch, Glühwein oder Glühbier aufwärmen. Häppchen und Getränke werden je nach Bestellung und Verbrauch verrechnet.	Pro Gruppe	100.00	90.95

Suppen		
	CHF	EUR
Tomatensuppe mit Schlagrahmhäubchen	6.50	5.95
Sennen-Gerstensuppe	6.50	5.95
Vollmondsuppe Gemüsesuppe mit Vollmondbier parfümiert	6.50	5.95
Bergheusuppe Gemüsecremesuppe mit Bergheu parfümiert	6.50	5.95

Salate/Vorspeisen		
	CHF	EUR
Blattsalate mit marinierten Käsewürfeln und Birnenschnitzen	8.50	7.75
Bunter Blattsalat mit Croutons und Kernen	6.50	5.95
Gemischter Salat	8.50	7.75
Ausserrhoder Zwiebel-Käse-Fladen mit Salatgarnitur	9.50	8.65
Appenzeller Mostbröckli-Variation Tatar, Mousse und Süppchen	14.00	12.75
Säntis Carpaccio Säntisbröckli- und Käsecarpaccio mit Apfelsalat	11.50	10.45

Hauptspeisen		
	CHF	EUR
Urnäscher Siedwurst mit Chäshörnli und Apfelmus	21.50	19.55
Kalbsfiletmedaillon an Morchelrahmsauce	45.50	41.40
Kalbsfiletmedaillon mit Kräuterkruste an Mostsauce	41.50	37.75
Kalbs-Cordon-bleu gefüllt mit Käse, Mostbröckli und Pantli	36.00	32.75
Kalbsgeschnetzeltes an Säntis Malt-Whiskysauce	29.50	26.85
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce (ohne Gemüse)	29.50	26.85
Rindsbraten an Rotweinsauce	25.50	23.20
Rindsfilet Stroganoff Rindsfiletstreifen an Paprikasauce	41.50	37.75
Rindsentrecôte an Bearnaise Sauce	39.00	35.45
Schweinsfilet am Stück gebraten gefüllt mit Spinat, Schwägalp-Käse und Säntisbröckli an Steinpilzsauce	32.50	29.55
Schweins-Cordon-bleu gefüllt mit Käse, Mostbröckli und Pantli	27.50	25.00
Schweinsfiletbraten an Säntis-Biersauce	23.50	21.40
Schweinssteak Holzfällerart mit gerösteten Zwiebeln und Kräuterbutter	25.00	22.75
Schweinsfiletmedaillons an Pommery-Senfsauce	32.00	29.10
Gebratenes Forellenfilet auf leichter Zitronencreme	29.00	26.40

Vegetarisch		
	CHF	EUR
Gemüsepiccata auf Spaghetti an Tomatensauce	18.00	16.40
Weisswein-Risotto mit Mascarpone und buntem Ofengemüse	19.50	17.75
Steinpilzravioli an Frischkäsesauce und Baumnüssen	18.50	16.85
Gemüselasagne auf kräftiger Tomatensauce	18.50	16.85
Tagliatelle mit Gemüsestreifen und Basilikumpesto	17.50	15.95
Chäshörnli mit Apfelmus	18.50	16.85

Beilagen

Eine Beilage nach Wahl und Gemüse sind im Preis der Hauptspeise inbegriffen:

- Butternudeln
- Kartoffelstock
- Butterrösti
- Butterspätzli
- Röstikroketten
- Kartoffelgratin
- Pommes frites
- Pilawreis oder Wildreis

Diese Aperitif-Angebote erhalten Sie für Gruppen ab 10 Personen.

Desserts		
	CHF	EUR
Biberfladen-Mousse mit Appenzeller Alpenbitter parfümiert	9.50	8.65
Gebrannte Creme mit Walnussglace und Schlagrahm	8.50	7.75
Käseteller mit verschiedenen regionalen Käsesorten	12.50	11.40
Schlorzifladen mit Vanilleglace	8.50	7.75
Fruchtsalat mit Schlagrahm	6.50	5.95
Lauwarmer Brownie mit Joghurtglace	10.50	9.55
Säntis Creme mit Gewürz-Zwetschgen	10.50	9.55
Beerenmousse im Waffelkörbli	8.50	7.75
Toggenburger Zimtkuchen mit Walnussglace	9.50	8.65
Appenzeller Menüs		
	CHF	EUR
Menü A		
mit Schweinefleisch	40.50	36.85
mit Kalbfleisch	52.00	47.30
Sennen-Gerstensuppe Appenzeller Schweins-Cordon-bleu gefüllt mit Pantli, Käse und Mostbröckli, Pommes frites, Gemüse garnitur Toggenburger Zimtkuchen mit Walnussglace		
Menü B		
mit Schweinefleisch	54.00	49.10
mit Kalbfleisch	67.00	60.95
Appenzeller Gemüsesuppe mit Vollmondbier parfümiert Carpaccio von Most- und Säntisbröckli Schweinsfiletmedaillon an Kräuterkruste mit Mostsauce mit Nudeln und Gemüse Biberfladen-Mousse mit Appenzeller Alpenbitter parfümiert		
Festliches Menü		
	CHF	EUR
Menü C	62.50	56.85
Rindstatar mit kleinem Salatbouquet, Toast und Butter, Weisswein-Schaumsuppe, Blätterteigstange Kalbssteak serviert mit Nudeln, saisonale Gemüsebeilage Säntis-Creme Parfait mit Früchten		

Preiswerte Menüs		
	CHF	EUR
Menü D Tagessuppe Hackbraten «Schwägalp», Kartoffelstock, Gemüse Apfelstrudel mit Vanilleglace	28.00	25.45
Menü E Tagessuppe Geschnetzeltes Schweinefleisch an Pilzrahmsauce mit Butterspätzli und Gemüse Warme Waldbeeren mit Vanilleglace und Schlagrahm	28.00	25.45
Menü F Tagessuppe Olma Bratwurst an Zwiebelsauce mit Pommes frites Gebrannte Creme mit Mandelsplittern	26.50	24.10
Menü G Tagessuppe Schweinsrahmschnitzel, Butternudeln, Gemüse Toblerone-Mousse mit Nusskrokant	28.00	25.45
Menü H Tagessuppe Gebratene Pouletbrust mit Peperonisalsa, Reis, Saisongemüse Fruchtsalat mit Vanilleglace	28.00	25.45
Menü I Tagessuppe Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus Caramelköppli mit Schlagrahm	26.50	24.10

Alle Preise inkl. MwSt., Preis- und Kursänderungen für alle Angebote vorbehalten.

Diese Buffets erhalten Sie für Gruppen ab 30 Personen.

Buffets	CHF	EUR
Appenzeller Buffet	78.50	71.40
Appenzeller Vollmondsuppe (serviert)		
Fleischspezialitäten aus der Region		
Gitziküchlein in Bierteig gebacken		
Knackige Salate mit verschiedenen Saucen und Beilagen		
Knusprige Appenzeller Brote mit Butter, Lauwarmer Käsekuchen, Brandteigbällchen mit Mostbröckli		
Appenzeller Kalbsschnitzel in Ei- und Mostbröckli-Mantel		
Appenzeller Siedwurst		
Rosa gebratenes Lammgigot mit Knoblauch,		
Schweinsbraten mit Pflaumenfüllung an Rotweinsauce, Butternudel		
Steinpilz-Ravioli		
Käsespätzli		
Röstigratin		
Saisongemüse		
Biberfladen-Mousse mit Appenzeller Alpenbitter parfümiert		
Fruchtsalat		
Meringues mit Schlagrahm		
Schlorzifladen		
Verschiedene Cremen und Glaces		
Toggenburger- und Appenzeller-Käse mit Birnbrot		
Schwägalp Buffet	62.00	56.40
Blattsalate mit französischer und italienischer Sauce		
Bouillon mit Kräuterflädli (serviert) Brot und Butter		
Fischknusperli mit Remouladensauce		
Gemüsekuchen		
Kalte Rauchfleisch-Platte		
Siedfleischsalat		
Tomaten-Mozzarella-Salat		
Gebratene Pouletbrust an Kräuterjus		
Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce		
Gekochter Beinschinken		
Schweinsfilet am Stück		
Reis, Butternudeln		
Gemüselasagne, Kartoffel-Lauchgratin, Saisongemüse		
Diverse Cremen		
Glace		
Sorbet		
Früchteplatte		
Caramelköpfl		
Schlagrahm		
Beeren-Mousse		
Käse aus der Region mit Birnbrot		
Dessertbuffet	29.50	26.85
Diverse Cremen und Mousse		
Fruchtsalat		
Meringues mit Schlagrahm		
Früchtesorbet und Glace		
Saisonale Auswahl an kleinen Törtchen		
Käse aus der Region mit Birnbrot und Früchten		

Alle Preise inkl. MwSt., Preis- und Kursänderungen für alle Angebote vorbehalten.