

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

Säntisgipfel

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

Öffnungszeiten

Während den Betriebszeiten der Schwebbahn geöffnet.
Abendveranstaltungen sind für Gruppen ab 20 Personen möglich.

Aperitifs

| | | CHF | EUR |
|---|-------------|--------------|-------|
| Belegte Parisettenbrötchen | Pro Stück | 3.50 | 3.20 |
| Knusprige, kleine Parisettes mit Mostbröckli, Salami, Schinken, Käse, Kräuterfrischkäse oder gekochtem Ei belegt | | | |
| Chabissalat mit einer kleinen Käseschnitte | Pro Stück | 2.80 | 2.55 |
| Gehacktes mit Hörnli | Pro Portion | 3.20 | 2.95 |
| Gemüse-Spiesschen mit Sauerrahmsauce | Pro Stück | 2.40 | 2.20 |
| Hacktätschli mit BBQ-Sauce | Pro Stück | 2.50 | 2.30 |
| Mostbröckli und Käsehäppchen | Pro Portion | 14.50 | 13.20 |
| Mostbröcklitatar auf Parisettescheibe | Pro Stück | 3.10 | 3.85 |
| OLMA-Bratwurstädli auf Vollkornparisette | Pro Stück | 3.50 | 3.20 |
| Säntis-Aperitif | Pro Person | 15.50 | 14.10 |
| 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 | | | |
| Säntis-Käsekugeln (4 Stück) | Pro Person | 8.60 | 7.85 |
| Knusprig gebackene, heisse Käsekugeln aus Schwägalp-Käse | | | |
| Schwägalp-Aperitif | Pro Person | 16.50 | 15.00 |
| 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 | | | |

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

Die Panorama-
Restaurants
auf dem Gipfel sind
ideal für Ihren
Anlass geeignet.
Geniessen Sie das
Gipfelpanorama.



Dieses Gütesiegel garantiert kulinarische
Qualitätsprodukte aus der Region mit definierten
Qualitätsnormen und kurzen Transportwegen.

i Auf Seite 26 finden Sie eine detaillierte Übersicht über
unsere verschiedenen Räumlichkeiten im «Säntis – das Hotel»,
Gasthaus Passhöhe und auf dem Säntisgipfel.

Diese Angebote erhalten Sie für Gruppen ab 10 Personen.
Die Preise gelten ausschliesslich bei der Wahl eines einheitlichen Menüs innerhalb der Gruppe.

| Suppen | | |
|--|--------------|------------|
| | CHF | EUR |
| Brotsuppe Schwägalp | 8.50 | 7.75 |
| Gsöödsuppe mit Mostbröckli (Sennen-Gerstensuppe) | 8.50 | 7.75 |
| Vollmondsuppe Gemüsesuppe mit Vollmondbier parfümiert | 8.50 | 7.75 |
| Salate / Vorspeisen | | |
| | CHF | EUR |
| Bouillon mit Kräuterflädli | 7.50 | 6.85 |
| Tomatencremesuppe mit Gin | 8.50 | 7.75 |
| Blattsalate mit würzigen Kräutern | 7.90 | 7.20 |
| Appenzeller Hausfrauensalat mit würzigen Kräutern | 9.00 | 8.20 |
| Rond om de Säntis Spezialitätenteller | 14.50 | 13.20 |
| Mostbröckliterrine mit Blattsalat | 16.00 | 14.55 |
| Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich | 14.50 | 13.20 |
| Hauptspeisen | | |
| | CHF | EUR |
| Chähörnli mit Apfelmus | 19.50 | 17.75 |
| Steinpilz-Risotto | 21.50 | 19.55 |
| Gemüsestrudel an leichter Safransauce | 24.50 | 22.30 |
| Käseravioli an Kräutersauce mit Broccoli | 24.50 | 22.30 |
| Zanderfilet an Champagnersauce | 31.00 | 28.20 |
| Maispouardenbrust mit Frischkäse gefüllt, an Senfkornrahmsauce | 32.50 | 29.55 |
| Appenzeller Siedwurst mit Chähörnli und Apfelmus | 24.50 | 22.30 |
| Schweinsragout mit Zwiebeln und Pilzen | 25.00 | 22.75 |
| Hackbraten nach Grossmutter's Art | 23.50 | 21.40 |
| Appenzeller Schweinsschnitzel gefüllt mit Kalbsbrät, Mostbröckli und Apfelschnitzen | 32.50 | 29.55 |
| Säntis Schweinssteak mit Tomaten und Käse überbacken | 33.00 | 30.00 |
| Geschmorter Kalbfleischvogel an Sauerrahmsauce mit Bergschnittlauch | 34.00 | 30.95 |
| Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce | 22.50 | 20.45 |
| Schwägalp Kalbs-Cordon-bleu gefüllt mit Schwägalp-Käse | 34.50 | 31.40 |
| Kalbsgeschnetztes Herisauer Art (ohne Gemüse) | 35.00 | 31.85 |
| Kalbskarreebraten im Ofen glasiert, mit Speckstreifen und gerösteten Champignons | 42.50 | 38.65 |
| Geschmorter Kalbfleischvogel an Sauerrahmsauce mit Bergschnittlauch | 34.00 | 30.95 |
| Rindgeschnetztes an Sauce Stroganoff | 25.50 | 23.20 |
| Rindsfilet im Ofen rosa gebraten, an Sauce Bearnaise | 47.50 | 43.20 |

Beilagen

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

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

Desserts

| | CHF | EUR |
|--|--------------|------------|
| Käseteller mit verschiedenen regionalen Käsesorten | 18.50 | 16.85 |
| Biberfladen-Mousse mit Appenzeller Alpenbitter parfümiert | 10.00 | 9.10 |
| Gebrannte Creme nach Grossmutter's Art mit Schlagrahm | 8.50 | 7.75 |
| Häslibei Sonne mit Vanilleglace und Schlagrahm | 9.00 | 8.20 |
| Schlorzifladen mit Vanilleglace | 9.50 | 8.65 |
| Warme Waldbeeren auf Vanilleglace mit Schlagrahm | 9.00 | 8.20 |
| Caramelköppli mit Schlagrahm | 9.50 | 8.65 |
| Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace | 9.50 | 8.65 |
| Zuger Eiskaffee mit Zuger Kirsch | 9.50 | 8.65 |
| Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce | 10.50 | 9.55 |
| Dunkles und helles Schoggimousse | 10.50 | 9.55 |

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

Diese Buffets erhalten Sie für Gruppen ab 30 Personen.

| Appenzeller Menüs | | |
|---|--------------|------------|
| | CHF | EUR |
| Menü O | 61.50 | 55.95 |
| Carpaccio vom Schwägalpkäse- und Sántisbröckli mit Salatbouquet Kalbfleischvogel an Sauerrahmsauce mit Schnittlauch, Kartoffelstock, glasierte Rüebl Biberfladen-Mousse mit Appenzeller Alpenbitter parfümiert | | |
| Menü P | 48.00 | 43.65 |
| Appenzeller Gemüsesuppe mit Vollmondbier parfümiert Appenzeller Schweinsschnitzel gefüllt mit Kalbsbrät, Mostbröckli und Apfelschnitzen, Butterspätzli und Gemüse Häslibei Zonne mit Vanilleglace und Schlagrahm | | |

Diese Angebote erhalten Sie für Gruppen ab 10 Personen.

Die Preise gelten ausschliesslich bei der Wahl eines einheitlichen Menüs innerhalb der Gruppe.

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

| 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 | | |

| Buffets | | |
|---|--------------|------------|
| | CHF | EUR |
| Pasta Buffet | 48.50 | 44.10 |
| Antipasti: Oliven, Auberginen und Tomaten in Olivenöl Knackige gemischte Salate mit verschiedenen Saucen Melone mit Rohschinken | | |
| Gefüllte Pasta: Canelloni mit Fleischfüllung, Tortellini mit Ricotta, Gemüse-Lasagne Pasta: Penne, Spaghetti, Farfalle Piccata von der Pouletbrust Saucen: Tomaten, Bolognese, Carbonara Schweinshalsbraten mit Rosmarin | | |
| Cassata Diverse Glaces Fruchtsalat Früchtekuchen Panna Cotta Tiramisu | | |
| Säntis Steh-Buffet | 45.00 | 40.95 |
| Melone mit Rohschinken Appenzeller Siedwurst mit süßem Senf Fein aufgeschnittene Most- und Säntisbröckli Frischkäse auf Parisettescheiben Hacktätschli am Holzspießli Chäshörnli OLMA-Kalbsbratwurst Knusprige St. Galler Handbürli Früchtekuchen, kleine Torte Crèmeschnitte Schoggimousse | | |
| Säntis Desserbuffet | 24.50 | 22.30 |
| Diverse Glacesorten Diverse Mousses Fruchtsalat Grossmutterns gebrannte Creme Kleine Törtchen Meringues und Schlagrahm Schlorzifladen Toggenburger-, Appenzeller- und Schwägalp-Käse | | |

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