

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 Schwägälp 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 Schwägälp eröffnet, eingebettet in eine der schönsten Bergkulissen Europas. In 68 Zimmern und Juniorsuiten 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-Wellness entspannen sich Körper und Seele. Das angeschlossene Restaurant «Schwägälp» 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 mit Bedienung. In der Küche zaubert das Passhöhe-Team traditionsreiche Gerichte, von denen garantiert alle satt werden.



Gasthaus Säntisgipfel

Wundervoll weit: Der Blick aus 2 502 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. Das neue gemütliche Restaurant im Alphüttenstil (Eröffnung Frühsommer 2019) sowie das Panorama-Restaurant (für Gruppen) bieten 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

Auf dem Gipfel, auf 2'502 m ü. M., ist die Freiheit unbegrenzt. Ebenso grenzenlos sind die kulinarischen und kulturellen Möglichkeiten. Das neue gemütliche Restaurant im Alphüttenstil (Eröffnung Frühsommer 2019) sowie das Panorama-Restaurant (für Gruppen) verfügen über eine leistungsfähige Küche und viel Platz für Veranstaltungen aller Art. Alle Räumlichkeiten sind mit modernster Infrastruktur ausgestattet und auch für Grossanlässe bestens geeignet.



Auf einen Blick

Im Restaurant Säntisgipfel auf dem Säntis, in luftiger Höhe traditionelle Gerichtegeniessen.

Raumangebot

- Panoramarestaurant 180 Sitzplätze
- Neues, gemütliches Restaurant im Alphüttenstil ca. 170 Sitzplätze (Eröffnung Frühsommer 2019)

Ebenfalls haben wir verschiedene Räumlichkeiten für Gruppen und Veranstaltungen.

- Appenzeller Event-Halle 150 Sitzplätze (auch für Seminare und Tagungen geeignet)
- Panoramahalle für Konferenzen und Tagungen 350 Sitzplätze

Öffnungszeiten

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



Säntisgipfel

Diese Angebote erhalten Sie für Gruppen ab 10 Personen.

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

Öffnungszeiten

Während der Betriebszeiten der Säntis-Schwebbahn geöffnet.

Abendveranstaltungen sind für Gruppen ab 20 Personen auf Voranmeldung möglich.

Aperitifs

Für einen Aperitif vor einem Essen empfehlen wir Ihnen 4 bis 5 Häppchen, für einen reichhaltigen Aperitif 8 bis 10 Häppchen pro Person.

	CHF	EUR
Belegte Parisettenbrötchen		
Knusprige, kleine Parisettes mit Mostbröckli, Salami, Schinken, Käse, Kräuterfrischkäse oder gekochtem Ei belegt	Pro Stück 3.80	3.25
Gemüse-Spiesschen mit Sauerrahmsauce	Pro Stück 2.50	2.15
Mostbröckli und Käsehäppchen	Pro Portion 15.50	13.15
Käseküchlein	Pro Stück 3.20	2.75
Blätterteiggebäck (4 Stück)		
Tomaten-Mozzarella / Spinat-Käse / Champignon- und Käse-Schinken	5.40	4.60
OLMA-Bratwursträdli auf Vollkornparisetten	Pro Stück 3.50	3.00
Säntis-Käsekugeln (4 Stück)		
Knusprig gebackene, heisse Käsekugeln aus Schwägalpkäse	8.60	7.30
Säntis-Aperitif	Pro Person 16.50	14.00
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		
Schwägalp-Aperitif	Pro Person 18.00	15.25
Schwägalp-Baguette mit Mostbröckli, Tatar, Salami, Schinken, Käse, und Ei belegt, Mini Quiches mit Käse-, Schinken- und Gemüsefüllung, Melonen-Rohschinken-Spiessli, Rauchlachs-Frischkäseröllchen, Knackige Gemüsestäbchen mit verschiedenen Saucen		

Suppen		
	CHF	EUR
Sennen-Gerstensuppe	8.50	7.20
Vollmondsuppe Gemüsesuppe mit Vollmondbier parfümiert	8.50	7.20
Tomatencrème-Suppe mit Gin	8.50	7.20
Bouillon mit Kräuterflädli	8.00	6.80

Salate / Vorspeisen		
	CHF	EUR
Blattsalate mit würzigen Kräutern	8.00	6.80
Appenzeller Hausfrauensalat mit würzigen Kräutern	9.00	7.65
Rond om de Säntis Spezialitätenteller mit Most- und Säntisbröckli, Speck, Pantli und Käse	15.50	13.15
Säntis Carpaccio Säntisbröckli- und Käsecarpaccio mit Salatgarnitur	14.50	12.30

Hauptspeisen		
	CHF	EUR
Zanderfilet an leichtem Safranschaum	32.50	27.55
Gebratene Pouletbrust an Senfkorn-Rahmsauce	28.00	23.75
Appenzeller Siedwurst mit Chähörnli und hausgemachtem Apfelmus	25.50	21.65
Grossmutter's Hackbraten	24.50	20.80
Appenzeller Schweinsschnitzel gefüllt mit Kalbsbrät, Mostbröckli und Apfelschnitzen	32.50	27.55
Säntis Schweinssteak mit Tomaten und Käse überbacken	33.00	28.00
Geschmorter Kalbfleischvogel an Sauerrahmsauce mit Bergschnittlauch	34.00	28.85
Olma Kalbs-Bratwurst an Zwiebelsauce	24.50	20.80
Schwägalp Kalbs-Cordon-bleu gefüllt mit Schwägalpkäse und Mostbröckli	38.00	32.20
Kalbsgeschnetzeltes Herisauer Art	35.00	29.70
Kalbskarreebraten im Ofen glasiert, mit Speckstreifen und gerösteten Champignons	42.50	36.05
Rindsfilet im Ofen rosa gebraten, an Sauce Béarnaise	47.50	40.25

Vegetarisch		
	CHF	EUR
Chähörnli mit hausgemachtem Apfelmus	19.50	16.55
Steinpilz-Risotto mit Salbeibutter	21.50	18.25
Käseravioli an Kräutersauce mit Broccoli	24.50	20.80
Gemüsepiccata auf Spaghetti an Tomatensauce	19.50	16.55

Beilagen

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

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

Nachservice

Gerne servieren wir Ihnen bei den Hauptgängen Nachservice, dafür werden folgende Aufpreise verrechnet:

Beilagen und Gemüse pro Person **CHF 3.00** / EUR 2.55

Fleisch pro Person **CHF 5.00** / EUR 4.25

Fleisch, Beilagen und Gemüse **CHF 8.00** / EUR 6.80

Bei Menus ab CHF 35.00 ist der Nachservice der Beilagen und des Gemüses inklusive.

Desserts

	CHF	EUR
Käseteller mit verschiedenen regionalen Käsesorten	18.50	15.70
Biberfladen-Mousse mit Appenzeller Alpenbitter parfümiert	10.00	8.50
Grossmutter's Gebrannte Crème mit Schlagrahm	9.00	7.65
Häslibeizone mit Vanilleglacé und Schlagrahm	10.00	8.50
Schlorzifladen mit Vanilleglacé	10.00	8.50
Warme Waldbeeren auf Vanilleglacé und Schlagrahm	10.00	8.50
Caramelköppli mit Schlagrahm	9.50	8.05
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé	10.00	8.50
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	10.50	8.90

Menus

	CHF	EUR
Menu G1	45.00	38.15
Gemüsesuppe ***		
Gebratene Pouletbrust an Senfkorn-Rahmsauce serviert mit Trockenreis und Saisongemüse ***		
Caramelköpfli		
Menu G2	43.50	36.90
Kleiner Hausfrauensalat ***		
Grossmutter's Hackbraten an Bratenjus serviert mit Kartoffelstock und Saisongemüse ***		
Gebrannte Crème		
Menu G3	52.00	44.10
Bunter Blattsalat ***		
Säntis Schweinssteak mit Tomaten und Käse überbacken serviert mit Butternudeln und Saisongemüse ***		
Toggenburger Schlorzifladen mit Vanilleglacé		
Menu G4	51.00	43.25
Gemüsesuppe mit Appenzeller Vollmondbier parfümiert ***		
Appenzeller Schweinsschnitzel gefüllt mit Mostbröckli, Brät und Apfelschnitz an einer Champignonrahmsauce serviert mit Butterspätzli und Gemüse ***		
Häslibeizzone mit Vanilleglacé		

Menu G5

82.50 69.95

Boullion mit Flädli

Gebratenes Zanderfilet auf Basilikumrisotto
an leichtem Safranschaum

Rosa gebratenes Rindsfilet an Sauce Béarnaise
serviert mit Kartoffelgratin und Saisongemüse

Biberfladenmousse mit Appenzeller Alpenbitter parfümiert

Menu G6

78.50 66.55

Mostbröcklitatar

geröstetes Toastbrot und Butter

Tomatencrème-Suppe mit Gin parfümiert

Kalbskarreebraten an Portweinjus
serviert mit Sellerie-Kartoffelstock und saisonales Gemüse

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesaucé

Buffets (ab 30 Personen)

	CHF	EUR
Appenzeller Buffet	82.00	69.50
Appenzeller Vollmondsuppe (serviert)		

Knusprige Appenzeller Brote mit Butter		
Fleischspezialitäten aus der Region mit Appenzeller Käse		
Gitziküchlein im Bierteig gebacken		
Knackige Salate mit verschiedenen Saucen und Beilagen		
Lauwarmer Käsekuchen, Brandteigbällchen mit Mostbröckli		

Appenzeller Kalbsschnitzel in Ei- und Mostbröckli-Mantel		
Appenzeller Siedwurst		
Rosa gebratenes Lammgigot mit Knoblauch		
Schweinsbraten mit Pflaumenfüllung an Rotweinsauce		
Butternudeln, Käsespätzli, Kartoffelgratin		
Steinpilz-Ravioli, Saisongemüse		

Biberfladen-Mousse mit Appenzeller Alpenbitter parfümiert		
Fruchtsalat		
Meringues mit Schlagrahm, Schlorzifladen		
Saisonale Auswahl an verschiedene Törtchen		
Verschiedene Crèmes und Glacés		
Toggenburger- und Appenzeller-Käse mit Birnbrot		
Pasta Buffet	48.50	41.10
Antipasti: Oliven, Auberginen und Tomaten in Olivenöl		
Knackige gemischte Salate mit verschiedenen Saucen		
Melone mit Rohschinken		

Gefüllte Pasta: Cannelloni mit Fleischfüllung, Tortellini mit Ricotta, Gemüse-Lasagne		
Pasta: Penne, Spaghetti, Farfalle		
Saucen: Tomaten, Bolognese, Carbonara		
Piccata von der Pouletbrust		
Schweinsbraten mit Rosmarin		

Cassata, Diverse Glacés		
Fruchtsalat und Früchtekuchen		
Panna Cotta, Tiramisu		
Säntis Steh-Buffet	45.00	38.15
Melone mit Rohschinken		
Kleine Siedwurst und Säntis-Kalbsbratwurst		
Fein aufgeschnittene Most- und Säntisbröckli		
Frischkäse auf Parisettescheiben		
Hacktätschli am Holzspiessli		
Chäshörnli, Penne all'arrabiata		
Gemüse, Knusprige St. Galler Handbürli		
Früchtekuchen, kleine Torte		
Crèmeschnitte, Schoggimousse		
Säntis Dessertbuffet	24.50	20.80
Diverse Glacé-Sorten, diverse Mousses, Fruchtsalat, Grossmutter's gebrannte Crème,		
kleine Törtchen und Crèmeschnitten, Meringues und Schlagrahm, Schlorzifladen,		
Toggenburger-, Appenzeller- und Schwägalp-Käse		