

# 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 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 «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 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](mailto:event@saentisbahn.ch)

# Restaurant Schwägalp

Im Restaurant Schwägalp mit der herrlichen Sonnenterrasse und Blick auf das imposante Säntismassiv werden Traditionen modern interpretiert. Gerne servieren wir Ihnen frisch zubereitete, typische Gerichte aus unserer regionalen Küche.

Lassen Sie es sich zusammen mit Gästen, Familie, Freunden oder Kunden kulinarisch gut gehen und geniessen Sie zu jeder Jahreszeit saisonale Spezialitäten.



## Auf einen Blick

Im Restaurant Schwägalp im «Säntis – das Hotel», einheimische Spezialitäten in modernem Ambiente geniessen.

- Typische Appenzeller und Schweizer Spezialitäten
- Räumlichkeiten für Seminare, Bankette und Hochzeiten
- Catering vor der Hochzeitskapelle
- Raumangebot
- Restaurant Schwägalp mit Blick zum Säntis (bedient) mit 110 Sitzplätzen
- Selbstbedienungsrestaurant Chamhalde mit 50 Sitzplätzen (an gut besuchten Tagen)
- Schwingerstube mit 70 Sitzplätzen
- Schwägalpstube, gemütlich und rustikal mit 60 Sitzplätzen
- bediente Terrasse mit separatem Selbstbedienungsteil (während der Hochsaison) Total ca. 350 Sitzplätze
- Bar / Lounge (bedient)
- Raucher-Lounge (nicht bedient)



Öffnungszeiten: täglich geöffnet

# Säntis – das Hotel

Diese Angebote erhalten Sie für Gruppen ab 10 Personen.

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

## Öffnungszeiten

Täglich geöffnet

## 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
<b>Sennen-Plättli</b> Most- und Säntisbröckli mit Käse, Pantli, Speck Pro Person	14.50	12.30
<b>Belegte Vollkorn-Parisetetebrötchen</b>		
Kleine Parisettes mit Mostbröckli, Salami, Schinken, Käse und Ei Pro Stück	3.50	3.00
<b>Früchtespiessli</b> Pro Stück	2.50	2.15
<b>Gemüsedips</b> Knackige Gemüsestäbchen serviert mit drei verschiedenen Saucen Pro Person	3.50	3.00
<b>Käsewürfel</b> Schwägalp- und Appenzeller Käse Pro Person	4.50	3.85
<b>Säntis-Käsekugeln</b> (4 Stück)		
Knusprig gebackene, heisse Käsekugeln aus Schwägalpkäse	8.60	7.30
<b>Salzgebäck</b> Salzstangen, Erdnüsse, Chips Pro Person	2.40	2.05
<b>Siedwursträdli</b> (2 Stück) im Bierteig gebacken mit Apfelsenf	3.50	3.00
<b>Appenzeller Käseschnitte</b> auf Kabissalat Pro Stück	3.00	2.55
<b>Blätterteiggebäck</b> (4 Stück) Tomaten-Mozzarella / Spinat-Käse / Champignon- und Käse-Schinken	4.80	4.10
<b>Grillierte Olma-Bratwursträdli</b> auf Parisettescheiben Pro Stück	2.50	2.15
<b>Gebackene Brandteigbällchen</b> mit Mostbröckli (4 Stück)	7.20	6.10
<b>Sennen-Aperitif</b> Pro Person	13.50	11.45
Fleisch- und Käsespezialitäten aus der Region mit Brot Käse-Lauchkuchen mit Zwiebeln, frittierte Siedwurst-Rädli mit Apfelsenf, Siedfleischsalat im Weckglas		
<b>Säntis-Aperitif</b> Pro Person	15.50	13.15
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		
<b>Schwägalp-Aperitif</b> Pro Person	17.00	14.45
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
<b>Säntis-Riesling Crème-Suppe</b> .....	7.50	6.40
<b>Sennen-Gerstensuppe</b> .....	7.50	6.40
<b>Hausgemachte Gemüsebouillon</b> mit Flädli.....	6.50	5.55
<b>Appenzeller Vollmondbier-Suppe</b> .....	7.00	5.95
<b>Bergheusuppe</b> Gemüsecrèmesuppe mit Bergheu parfümiert.....	7.00	5.95

## Salate / Vorspeisen

	CHF	EUR
<b>Geräuchertes Forellenfilet</b> mit Meerrettichmousse und Apfelsalat.....	12.00	10.20
<b>Bunter Blattsalat</b> mit Croûtons und Kernen.....	7.00	5.95
<b>Appenzeller Hausfrauensalat</b> mit Gurken, Tomaten, Rüeblü und Ei.....	8.50	7.20
<b>Carpaccio</b> von Säntisbröckli und Schwägalpkäse mit Salatgarnitur.....	11.50	9.75
<b>Tatar</b> vom Toggenburger Natura Rind mit Säntis Malt Whiskey.....	14.50	12.30
Buttertoast und kleinem Salatbouquet an würzigem Hausdressing.....		
<b>Knackiger Blattsalat</b> an Oberegger Bschorle-Dressing.....	10.50	8.90
mit Urnäser Frischkäse und gebratenen Pilzen.....		

## Hauptspeisen

	CHF	EUR
<b>Appenzeller Siedwurst</b> mit Chähörnli und hausgemachtem Apfelmus.....	23.50	19.25
<b>Kalbssteak</b> an Morchelrahmsauce.....	41.50	35.20
<b>Kalbsfilet-Medaillons</b> mit Kräuterkruste an Thurgauer Mostsauce.....	42.50	36.05
<b>Kalbs-Cordon-bleu</b> gefüllt mit Mostbröckli und Schwägalpkäse.....	36.00	30.55
<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> an Pilzrahmsauce.....	29.50	25.00
<b>Gebratene Pouletbrust</b> an Kräutersauce.....	23.50	19.95
<b>Rindsfilet</b> im Ofen rosa gebraten an Sauce Béarnaise.....	45.50	38.60
<b>Schweins-Cordon-bleu</b> gefüllt mit Appenzeller Käse und Bierbrauer Schinken.....	31.50	26.70
<b>Schweinsfiletbraten</b> an Säntis-Biersauce.....	23.50	19.95
<b>Säntis Schweinssteak</b> mit Tomaten und Käse überbacken.....	26.00	22.05
<b>Gebratenes Forellenfilet</b> an Schnittlauchsauce.....	29.00	24.60

## Vegetarisch

	CHF	EUR
<b>Gemüsepiccata</b> auf Spaghetti an Tomatensauce.....	18.00	15.25
<b>Linsen-Gemüsecurry</b> mit Süsskartoffeln.....	19.50	16.55
<b>Steinpilzravioli</b> an Salbeibutter mit Rucola und Sbrinzkäse.....	19.50	16.55
<b>Gemüsestrudel</b> mit Basilikumsauce.....	19.50	16.55
<b>Chähörnli</b> mit hausgemachtem Apfelmus.....	18.50	15.70

## Beilagen

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

- Butternudeln
- Kartoffelstock
- Butterrösti
- Pommes frites
- Röstikroketten
- Kartoffelgratin
- Reis
- Butterspätzli

## 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
<b>Biberfladen-Mousse</b> mit Appenzeller Alpenbitter parfümiert	9.50	8.05
<b>Grossmutter's Gebrannte Crème</b> mit Walnussglacé und Schlagrahm	10.50	8.90
<b>Käseteller</b> mit verschiedenen regionalen Käsesorten und Birnbrot	14.50	12.30
<b>Toggenburger Schlorzifladen</b> mit Vanilleglacé und Appenzeller Schlagrahm	10.50	8.90
<b>Lauwarmer Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce	9.50	8.05
<b>Frischer Fruchtsalat</b> mit Vanilleglacé	9.50	8.05
<b>Hausgemachter Brownie</b> mit blueberry-cheesecake Glacé	11.50	9.75
<b>Beerentraum</b> mit marinierten Beeren und Beerensorbet	10.50	8.90

## Menus

	CHF	EUR
<b>Menu H1</b>	69.50	58.90
Tatar vom Toggenburger Natura Rind mit Säntis Malt Whiskey Buttertoast und kleinem Salatbouquet an würzigem Hausdressing ***		
Säntis Riesling-Schaumsuppe mit Mostbröckli-Crostini ***		
Kalbssteak an Morchelrahmsauce serviert mit Nudeln und Saisongemüse ***		
Beerentraum mit marinierten Beeren und Beerensorbet		
<b>Menu H2</b>	76.00	64.45
Knackiger Blattsalat an Oberegger Bschorle-Dressing mit Urnäser Frischkäse und gebratenen Pilzen ***		
Gebratenes Zanderfilet auf Spinatbeet mit leichter Safransauce ***		
Rindsfilet-Medaillons im Appenzeller Bierbrauer Schinken mit Haselnuss-Rosmarinkruste und Portweinjus serviert mit Kartoffelgratin und Saisongemüse ***		
Leichtes Schokoladen-Joghurt Tiramisu mit blueberry-cheesecake Glacé		
<b>Menu H3</b>	79.50	67.40
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichmousse und Apfelsalat ***		
Gebratene Wachtelbrust mit Trüffelrisotto und gebackenem Ei ***		
Kalbsfilet-Medaillons an Steinpilzrahmsauce serviert mit Spätzli und Saisongemüse ***		
Grossmutter's Gebrannte Crème mit Walnussglacé und Schlagrahm		
<b>Menu H4</b>	56.00	47.50
Carpaccio von Säntisbröckli und Schwägalpkäse mit Salatgarnitur ***		
Appenzeller Vollmondbier-Suppe ***		
Schweinsfilet-Medaillons mit Kräuterkruste an Mostsauce serviert mit Nudeln und Saisongemüse ***		
Biberfladen-Mousse mit Appenzeller Alpenbitter parfümiert		

**Menu H5**

44.50 37.75

Sennen-Gerstensuppe

\*\*\*

Appenzeller Schweins-Cordon-bleu gefüllt mit Appenzeller Käse und Bierbrauer Schinken  
serviert mit Pommes frites und Saisongemüse

\*\*\*

Häslibeizone mit Vanilleglacé und Schlagrahm

**Menu H6**

49.00 41.55

Gemüsecrèmesuppe mit Bergheu parfümiert

\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes an Säntis Malt Whiskeysauce  
serviert mit Butterrösti und Saisongemüse

\*\*\*

Toggenburger Schlorzifladen mit Vanilleglacé und Schlagrahm

## Einfache Menus

	CHF	EUR
<b>Menu HA</b>	28.00	23.75
Tagessalat		
***		
Hackbraten «Schwägalp»		
serviert mit Kartoffelstock und Saisongemüse		
***		
Warme Waldbeeren mit Vanilleglacé und Schlagrahm		

<b>Menu HB</b>	28.00	23.75
Tagessuppe		
***		
Schweinsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce		
serviert mit Spätzli und Saisongemüse		
***		
Fruchtsalat mit Vanilleglacé		

<b>Menu HC</b>	28.00	23.75
Tagessuppe		
***		
Gebratene Pouletbrust an Kräuterjus		
serviert mit Reis und Saisongemüse		
****		
Caramelköpfler mit Schlagrahm		

### Vegetarisch

Gerne ersetzen wir den Hauptgang mit einer vegetarischen Variante.



**Buffets (ab 30 Personen möglich)**

	CHF	EUR
<b>Appenzeller Buffet</b>	78.50	66.55
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 und Saisongemüse		
***		
Biberfladen-Mousse mit Appenzeller Alpenbitter parfümiert		
Fruchtsalat		
Meringues mit Schlagrahm		
Schlorzifladen		
Saisonale Auswahl an verschiedenen Törtchen		
Verschiedene Crèmes und Glacés		
Toggenburger- und Appenzeller-Käse mit Birnbrot		
<b>Schwägalp Buffet</b>	69.00	58.50
Bouillon mit Kräuterflädli (serviert)		
***		
Gemischte- und Blattsalate mit Hausdressing		
Fischknusperli mit Tartarsauce		
Siedwursträdli im Bierteig gebacken mit Apfelsenf		
Regionale Trockenfleisch-Spezialitäten und Schwägalpkäse		
Siedfleischsalat und Tomatensalat mit Urnäser Frischkäse		
***		
Gebratene Pouletbrust an Kräuterjus		
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce		
Grossmutter's Hackbraten		
Schweinsfilet am Stück		
Reis, Butternudeln, Kartoffelstock		
Gemüselasagne, Saisongemüse		
***		
Diverse Crèmes, Glacés und Sorbets		
Früchteplatte		
Caramelköppli		
Schlagrahm		
Beeren-Mousse		
Käse aus der Region mit Birnbrot		
<b>Dessertbuffet</b>	22.50	19.10
Diverse Crèmes und Mousses		
Fruchtsalat		
Meringues mit Schlagrahm		
Früchtesorbet und Glacé		
Saisonale Auswahl an kleinen Törtchen		
Käse aus der Region mit Birnbrot und Früchten		