

## Unser Hochzeitsarrangement

**Alles aus einer Hand und an alles gedacht: Unser Hochzeitsarrangement. Gerne nehmen wir uns Zeit, Ihre individuellen Bedürfnisse in einem persönlichen Gespräch zu besprechen.**

### Das Programm

- Bergfahrt mit der Schwebebahn
- Aperitif (Weisswein, Prosecco, Orangensaft, Mineralwasser und Säntis-Käsekugeln) auf dem Säntisgipfel
- Talfahrt mit der Schwebebahn
- Dinner bei Kerzenlicht im Säntis – das Hotel: 4-gängiges Hochzeitsmenu oder Appenzeller Buffet nach Ihrer Wahl

### Hochzeitsarrangement ab 30 Personen

Egal, ob Sie mit uns Ihre Hochzeit individuell zusammenstellen möchten, oder ob Sie sich für unser Arrangement entscheiden; Wir werden alles tun, damit Ihnen dieser Tag noch lange in bester Erinnerung bleibt.



### Restaurant «Säntis – das Hotel» Schwägalp

Pauschale mit 4-gängigem Hochzeits-Menu oder Appenzeller Buffet.

Erwachsene ab 16 Jahren CHF 134.00 EUR 113.60

Kinder ab 12 Jahren CHF 100.00 EUR 89.85

Kinder ab 6 Jahren CHF 77.00 EUR 65.30

### Panorama-Restaurant Säntisgipfel

Pauschale mit 4-gängigem Hochzeits-Menu oder Appenzeller Buffet.

Erwachsene ab 16 Jahren CHF 141.00 EUR 119.50

Kinder ab 12 Jahren CHF 118.00 EUR 100.00

Kinder ab 6 Jahren CHF 81.00 EUR 68.65

### Kindermenu

Bei den Kinderpreisen ab 6 Jahren ist ein Kindermenu (Suppe oder Salat, Hauptgang und Dessert gemäss Kinderkarte) inklusive.

Bei den Kinderpreisen ab 12 Jahren wird das Hochzeitsmenu der Erwachsenen in etwas kleineren Portionen serviert.

## Übernachtung im neuen «Säntis –das Hotel» auf der Schwägalp

Ihre Gäste profitieren von Gruppenpreisen;

Pro Person ab 10 übernachtenden Gästen ab **CHF 110.00** *EUR 93.25*

Einzelzimmerzuschlag **CHF 10.00** *EUR 8.50*

Pro Person ab 31 übernachtenden Gästen ab **CHF 105.00** *EUR 89.00*

Einzelzimmerzuschlag **CHF 10.00** *EUR 8.50*

In den Übernachtungspreisen inklusive:

- Reichhaltiges Frühstücksbuffet, wahlweise auf dem Säntis
- Benutzung des Wellnessbereiches
- Als Hotelgast haben Sie während Ihrem Aufenthalt die Möglichkeit, eine Berg- und Talfahrt zum Spezialpreis von CHF 15.00 pro Person zu beziehen.
- Service, MwSt.
- exkl. Kurtaxe CHF 2.50 pro Person / Nacht



## **Gastronomie «Säntis – das Hotel»**

Ab 30 Personen bereiten wir Ihnen gerne ein reichhaltiges Buffet vor.

### **Appenzeller Buffet:**

Appenzeller Vollmondsuppe (serviert)  
Fleischspezialitäten aus der Region  
Gitziküchlein in Bierteig gebacken  
Knackige Salate mit verschiedenen Saucen und Beilagen  
Lauwarmer Käsekuchen  
Brandteigbällchen mit Mostbröckli  
Knusprige Appenzeller Brote mit Butter

\* \* \*

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

\* \* \*

Biberfladen-Mousse mit Appenzeller Alpenbitter parfümiert  
Fruchtsalat  
Meringues mit Schlagrahm  
Schlorzifladen  
Verschiedene Cremes und Glaces  
Toggenburger- und Appenzeller-Käse mit Birnbrot



## Hochzeitsmenu «Säntis – das Hotel»

Ihr individuell zusammengestelltes 4-Gang-Menü:

### Vorspeisen:

Rindstatar mit Säntis Malt Whisky  
Toastbrot und kleinem Salatbouquet

oder

Bunter Blattsalat an Orangen-Honigsauce mit marinierten Riesencrevetten

\* \* \*

### Suppen

Säntis Riesling-Cremesuppe  
mit Rauchlachsstreifen

oder

Rindskraftbrühe mit Sherry und Kräuterflädli

oder

Appenzeller Hochzeitssuppe  
(Verfeinerte Gerstensuppe mit Mostbröckli)

\* \* \*

### Zwischengerichte:

Lachssteak in Blätterteigmantel  
auf Spinatbeet mit Safransauce

oder

Gebratene Wachtelbrust mit Trüffelrisotto und gebackenem Ei

\* \* \*

### Hauptgerichte:

Rinds- Kalbs- oder Schweinsfilet im Blätterteig gebraten  
mit Steinpilz- oder Morchelrahmsauce  
(ohne Stärkebeilage)

oder

Rindsfiletspitzen Stroganow

oder

Rindsfiletmedaillon  
im Appenzeller Bierbrauerschinken  
mit Haselnuss-Rosmarinkruste  
und Portweinjus

oder

Schweinsfilet-Medaillons  
mit Apfel-Calvadossauce

Alle Hauptgerichte mit Gemüse und Beilage nach Wahl:  
Butternudeln, Kartoffelstock, Butterrösti, Butterspätzli,  
Röstikroketten, Kartoffelgratin, Pommes frites, Pilaw- oder Wildreis

\* \* \*

## Dessertteller:

Beerentraum: Yoghourt-Crème mit marinierten Beeren  
serviert mit seinem Sorbet

Saisonale Dessert-Variation nach Ihrem Geschmack vom Küchenchef zusammengestellt

oder

## Dessertbuffet:

Fruchtsalat  
Meringues mit Schlagrahm  
Diverse Fruchtsorbet und Glace  
Verschiedene Cremen und Mousse  
Saisonale Auswahl an kleinen Törtchen  
Regionale Käsespezialitäten mit Birnbrot und Früchten

Dies ist das kulinarische Angebot, welches im Hochzeitsarrangement inklusive ist. Falls Sie sich gegen das Hochzeitsarrangement entscheiden, stehen Ihnen weitere Vorschläge zur Auswahl. Diese finden Sie im beiliegenden Verkaufskatalog Gruppen / Veranstaltungen / Seminare. Bei konkreten Vorstellungen dürfen Sie uns diese gerne mitteilen, sodass wir mit unserem Küchenchef die Möglichkeit prüfen und Ihnen anschliessend ein für Sie passendes Angebot zusammenstellen können.

