

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 Chammhalde mit 50 Sitzplätzen
- Schwingerstube mit 80 Sitzplätzen
- Schwägalpstube, gemütlich und rustikal mit 60 Sitzplätzen
- Hungbühl 120 Sitzplätze
- bediente Terrasse mit separatem Selbstbedienungsteil
- 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.

Kalt

		CHF	EUR
Sennen-Plättli			
Regionale Trockenfleischspezialitäten und Schwägalpkäse	Pro Person	14.50	13.20
Belegtes Vollkorn-Parisetto			
mit Mostbröckli, Salami, Schinken, Käse und Ei	Pro Stück	3.50	3.20
Gemüsedips , knackige Gemüsestäbchen mit dreierlei Saucen	Pro Person	3.50	3.20
Kleiner Wurst-Käsesalat im Glas serviert	Pro Person	4.50	4.10
Käsewürfel , Schwägalp- und Appenzeller Käse	Pro Person	4.50	4.10
Mostbröcklimousse im Mini-Cornet	Pro Stück	3.50	3.20
Salzgebäck , Salzstangen, Erdnüsse, Chips	Pro Person	2.40	2.20
Marinierte Tomate-Mozzarella-Spiessli	Pro Stück	3.00	2.70
Toggenburger Siedfleischsalat			
mit Meerrettich, Zwiebeln und Kräutern im Glas serviert	Pro Person	4.50	4.10

Warm

		CHF	EUR
Säntis Riesling-Cremesuppe	Pro Person	3.00	2.70
Käse-Lauchkuchen	Pro Person	3.00	2.70
Blätterteiggebäck	4 Stück	4.80	4.40
Forellenknusperli mit Tartarsauce	Pro Person	2.50	2.30
Säntis-Käsekugeln			
Knusprig gebackene Käsekugeln mit Schwägalpkäse	4 Stück	8.60	7.85
Mini Schinkengipfel	Pro Stück	2.50	2.30
Gebackene Siedwursträdli im Bierteig mit Apfelsenf	2 Stück	3.50	3.20
Gebackene Brandteigbällchen mit Mostbröckli	4 Stück	7.20	6.55

Süsses

		CHF	EUR
Früchtespiessli	Pro Stück	2.50	2.30
Mini Schlorzifladen	Pro Stück	4.00	3.60
Gerührter Eiskaffee	Pro Stück	2.00	1.80
Biberfladen-Mousse mit Appenzeller Alpenbitter	Pro Stück	3.00	2.70
Hausgemachter Mini-Brownie	Pro Stück	3.00	2.70

Aperitif-Pauschalen

Sennen-Aperitif	Pro Person	13.50	12.30
Fleisch- und Käsespezialitäten aus der Region mit Brot Käse-Lauchkuchen, gebackene Siedwurstädli mit Apfelsenf Siedfleischsalat im Weckglas			
Säntis-Aperitif	Pro Person	15.50	14.10
Gebackene Säntis-Käsekugeln, Mini Schinkengipfel Belegtes Vollkorn-Parisetten mit Mostbröckli, Salami, Schinken, Käse und Ei Säntisbröckli-Tatar auf Vollkorn-Baguette, marinierte Tomate-Mozzarella-Spiessli Mostbröcklimousse im Mini Cornet, Wurst-Käsesalat im Weckglas			
Schwägalp-Aperitif	Pro Person	17.00	15.50
Gebackene Brandteigbällchen mit Mostbröckli Forellenkusperli mit Tartarsauce, marinierte Tomaten-Mozzarella-Spiessli Belegtes Vollkorn-Parisetten mit Mostbröckli, Salami, Schinken, Käse und Ei Blätterteiggebäck, Knackige Gemüsestäbchen mit dreierlei Saucen			

Suppen

	CHF	EUR
Säntis Riesling-Cremesuppe	7.50	6.85
Sennen-Gerstensuppe	7.50	6.85
Rindsbouillon mit Flädli	6.50	5.95
Gemüse-Cremesuppe mit Säntisbier	7.00	6.40
Appenzeller Bergheusuppe	7.00	6.40

Salate / Vorspeisen

	CHF	EUR
Geräucherter Swiss Alpine Lachs mit kleinem Salat und Meerrettichschaum.....	16.00	14.50
Bunter Blattsalat mit Croutons und Kernen.....	7.00	6.40
Appenzeller Hausfrauensalat mit Gurken, Tomaten, Karotten und Ei.....	8.50	7.75
Mostbröckli-Carpaccio mit Schwägalpkäse und Salatgarnitur.....	12.50	11.40
Tatar vom Toggenburger Natura Rind mit Säntis Malt Whiskey.....	16.00	14.50
Buttertoast und kleinem Salatbouquet an würzigem Hausdressing.....		
Knackiger Blattsalat mit Oberegger Bschorle-Dressing.....	10.50	9.55
Toggenburger Bloderkäse und gebratenen Pilzen.....		

Hauptspeisen

	CHF	EUR
Appenzeller Siedwurst mit Käsehörnli und hausgemachtem Apfelmus.....	23.50	21.40
Kalbssteak mit Morchelrahmsauce.....	41.50	37.75
Kalbsfilet-Medaillons mit Kräuterkruste und Säntis Malt Whiskysauce.....	45.50	41.40
Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Appenzeller Käse und Bierbrauer Schinken.....	36.00	32.75
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce.....	29.50	26.85
Gebratene Pouletbrust mit Kräutersauce.....	23.50	21.40
Rindsfilet am Stück gebraten mit Bearnaise Sauce.....	45.50	41.40
Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Appenzeller Käse und Bierbrauer Schinken.....	31.50	28.65
Schweinsfiletbraten mit Säntis-Biersauce.....	23.50	21.40
Gebratenes Forellenfilet vom Quellpark Kundelfingerhof TG mit Kräutersauce.....	29.00	26.40

Vegetarisch

	CHF	EUR
Gemüsepiccata mit Spaghetti und Tomatensauce.....	19.50	17.75
Veganes Linsen-Gemüsecurry mit Kokossauce, Süsskartoffeln und Chiasamen.....	22.00	20.00
Steinpilzravioli mit Salbeibutter, Rucola und Sbrinkäse.....	21.00	19.10
Käsehörnli mit hausgemachtem Apfelmus.....	19.50	17.75

Beilagen

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

- Butternudeln – Pommes frites – Butterreis
- Kartoffelstock – Röstikroketten – Gebratene Spätzli
- Butterrösti – Kartoffelgratin

Nachservice

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

Beilagen und Gemüse pro Person	CHF 3.00 /	EUR 2.75
Fleisch pro Person	CHF 5.00 /	EUR 4.55
Fleisch, Beilagen und Gemüse	CHF 8.00 /	EUR 7.30

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

Desserts

	CHF	EUR
Biberfladen-Mousse mit Appenzeller Alpenbitter und Karamellglace.....	10.50	9.55
Grossmutter's Gebrannte Creme mit Walnussglace und Schlagrahm.....	10.50	9.55
Käseteller mit verschiedenen regionalen Käsesorten und Birnbrot.....	14.50	13.20
Toggenburger Schlorzifladen mit Vanilleglace und Schlagrahm.....	10.50	9.55
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleglace.....	9.50	8.65
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace.....	9.50	8.65
Hausgemachter Brownie mit Joghurtglace und Schlagrahm.....	11.50	10.50
Beerentraum Limetten-Joghurtcreme mit Waldbeeren und Beerensorbet.....	11.50	10.50

Menus

	CHF	EUR
Menu H1	69.50	63.20
Tatar vom Toggenburger Natura Rind mit Säntis Malt Whiskey Buttertoast und kleinem Salatbouquet an würzigem Hausdressing ***		
Säntis Riesling-Cremesuppe mit Rauchlachsstreifen ***		
Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Butternudeln und Saisongemüse ***		
Beerentraum Limetten-Joghurtcreme mit Waldbeeren und Beerensorbet		
Menu H2	76.00	69.10
Knackiger Blattsalat mit Oberegger Bschorle-Dressing Toggenburger Bloderkäse und gebratenen Pilzen ***		
Gebratenes Saiblingsfilet vom Quellpark Kundefingerhof TG mit leichter Safransauce und Spinatbeet ***		
Rindsfilet-Medaillons im Appenzeller Bierbrauer Schinken mit Portweinjus Kartoffelgratin und Saisongemüse ***		
Leichtes Schokoladen-Joghurt Tiramisu mit Mangosorbet		
Menu H3	79.50	72.30
Geräuchertes Forellenfilet-Tatar mit Meerrettichschaum Buttertoast und Salatbouquet ***		
Gebratene Wachtelbrust mit Trüffelrisotto und gebackenem Ei ***		
Tranchiertes Kalbsfilet mit Steinpilz-Rahmsauce gebratenen Spätzli und Saisongemüse ***		
Grossmutter's Gebrannte Creme mit Walnussglace und Schlagrahm		
Menu H4	56.00	50.95
Mostbröckli-Carpaccio mit Schwägalpkäse und Salatgarnitur ***		
Gemüse-Cremesuppe mit Säntisbier ***		
Schweinsfilet-Medaillons mit Kräuterkruste und Säntis Malt Whiskysauce Butternudeln und Saisongemüse ***		
Biberfladen-Mousse mit Appenzeller Alpenbitter und Karamellglace		

Menu H5	44.50	40.50
Sennen-Gerstensuppe ***		
Appenzeller Schweins-Cordon-bleu gefüllt mit Appenzeller Käse und Bierbrauer Schinken Pommes frites und Saisongemüse ***		
Häselbei-Zonne mit Vanilleglace und Schlagrahm		

Menu H6	49.00	44.55
Appenzeller Bergheusuppe ***		
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce Butterrösti und Saisongemüse ***		
Toggenburger Schlorzifladen mit Vanilleglace und Schlagrahm		

Einfache Menus

	CHF	EUR
Menu HA	32.00	29.10
Appenzeller Hausfrauensalat Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Karotten und Ei ***		
Hackbraten mit Rotweinsauce Kartoffelstock und Saisongemüse ***		
Warme Waldbeeren mit Vanilleglace und Schlagrahm		

Menu HB	32.00	29.10
Tagessuppe ***		
Schweinsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce gebratenen Spätzli und Saisongemüse ***		
Fruchtsalat mit Vanilleglace		

Menu HC	32.00	29.10
Tagessuppe ***		
Gebratene Pouletbrust mit Kräuterjus Butterreis und Saisongemüse ****		
Caramelköpfler mit Schlagrahm		

Vegetarisch

Gerne ersetzen wir den Hauptgang mit einer vegetarischen Variante.

Buffets (ab 30 Personen möglich)

	CHF	EUR
Appenzeller Buffet	78.50	71.40
Gemüsesuppe mit Appenzellerbier (serviert)		

Knusprige Appenzeller Brote und Butter		
Regionale Trockenfleisch-Spezialitäten und Appenzeller Käse		
Mostbröckli-Carpaccio mit Schwägalpkäse und Rucola		
Geräuchertes Forellen- und Lachsfilet mit Meerrettichschaum		
Knackige Salate mit verschiedenen Saucen und Beilagen		
Lauwarmer Käsekuchen, Brandteigbällchen mit Mostbröckli		

Appenzeller Kalbsschnitzel in Ei- und Mostbröckli-Mantel		
Schweinsbraten mit Pflaumenfüllung mit Rotweinsauce		
Rosa gebratener Lammgigot mit Champignons, Cherry Tomaten und Kräutersauce		
Appenzeller Siedwurst und Käsespätzli		
Butternudeln, Kartoffelgratin, Saisongemüse		
Steinpilz-Ravioli an Kräutersauce		

Toggenburger Schlorzifladen		
Fruchtsalat, Meringues mit Schlagrahm		
Saisonale Auswahl an verschiedenen Törtchen		
Verschiedene Cremes, Mousse und Glace		
Regionale Käsespezialitäten mit Birnbrot		
Schwägalp Buffet	69.00	62.75
Rindsbouillon mit Kräuterflädli (serviert)		

Gemischte- und Blattsalate mit verschiedenen Saucen und Beilagen		
Forellknusperli mit Tartarsauce		
Siedwursträdli im Bierteig gebacken mit Apfelsenf		
Regionale Trockenfleisch-Spezialitäten und Schwägalpkäse		
Toggenburger Siedfleischsalat und Tomatensalat mit Bloderkäse		

Gebratene Pouletbrust an Kräuterjus		
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce		
Grossmutter's Hackbraten mit Rotweinsauce		
Schweinsfilet am Stück gebraten		
Reis, Butternudeln, Kartoffelstock		
Gemüselasagne, Saisongemüse		

Toggenburger Schlorzifladen		
Fruchtsalat, Meringues mit Schlagrahm		
Verschiedene Cremes, Mousse und Glace		
Regionale Käsespezialitäten mit Birnbrot		
Dessertbuffet	22.50	20.50
Toggenburger Schlorzifladen		
Fruchtsalat, Meringues mit Schlagrahm		
Saisonale Auswahl an verschiedenen Törtchen		
Verschiedene Cremes, Mousse und Glace		
Regionale Käsespezialitäten mit Birnbrot		