

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
Sennen-Plättli		
Regionale Trockenfleischspezialitäten und Schwägalpkäse	Pro Person	14.50
Belegtes Vollkorn-Parisetto		
mit Mostbröckli, Salami, Schinken, Käse und Ei	Pro Stück	3.50
Gemüsedips , knackige Gemüsestäbchen mit dreierlei Saucen	Pro Person	3.50
Kleiner Wurst-Käsesalat im Glas serviert	Pro Person	4.50
Käsewürfel , Schwägalp- und Appenzeller Käse	Pro Person	4.50
Mostbröcklimousse im Mini-Cornet	Pro Stück	4.00
Salzgebäck , Salzstangen, Erdnüsse, Chips	Pro Person	2.40
Marinierte Tomate-Mozzarella-Spiessli	Pro Stück	3.00
Toggenburger Siedfleischsalat		
mit Meerrettich, Zwiebeln und Kräutern im Glas serviert	Pro Person	4.50

Warm

		CHF
Säntis Riesling-Cremesuppe	Pro Person	3.50
Käse-Lauchkuchen	Pro Person	3.50
Blätterteiggebäck	4 Stück	4.80
Forellenknusperli mit Tartarsauce	Pro Person	3.00
Säntis-Käsekugeln		
Knusprig gebackene Käsekugeln mit Schwägalpkäse	4 Stück	8.60
Mini Schinkengipfel	Pro Stück	2.50
Gebackene Siedwursträdli im Bierteig mit Apfelsenf	2 Stück	3.80
Gebackene Brandteigbällchen mit Mostbröckli	2 Stück	3.80

Süsses

		CHF
Früchtespiessli	Pro Stück	3.00
Mini Schlorzifladen	Pro Stück	4.20
Gerührter Eiskaffee	Pro Stück	2.50
Biberfladen-Mousse mit Appenzeller Alpenbitter	Pro Stück	3.00
Hausgemachter Mini-Brownie	Pro Stück	3.00

Aperitif-Pauschalen

		CHF
Sennen-Aperitif	Pro Person	14.00
Fleisch- und Käsespezialitäten aus der Region mit Brot Käse-Lauchkuchen, gebackene Siedwurstädli mit Apfelsenf Siedfleischsalat im Weckglas		
Säntis-Aperitif	Pro Person	16.00
Gebackene Säntis-Käsekugeln, Mini Schinkengipfel Belegtes Vollkorn-Parisette mit Mostbröckli, Salami, Schinken, Käse und Ei marinierte Tomate-Mozzarella-Spiessli, Mostbröcklimousse im Mini Cornet Wurst-Käsesalat im Weckglas		
Schwägalp-Aperitif	Pro Person	17.50
Gebackene Brandteigbällchen mit Mostbröckli Forellenkusperli mit Tartarsauce, marinierte Tomaten-Mozzarella-Spiessli Gemischte Partybrötchen gefüllt mit Mostbröckli, Salami, Schinken und Käse Säntisbröckli-Tatar auf Vollkorn-Baguette, Blätterteiggebäck, Knackige Gemüsestäbchen mit dreierlei Saucen, Süsse mini Nussstangen		

Suppen

	CHF
Säntis Riesling-Cremesuppe	7.50
Sennen-Gerstensuppe	8.00
Rindsbouillon mit Flädli	7.00
Gemüse-Cremesuppe mit Säntisbier	7.00
Appenzeller Bergheusuppe	7.00

Salate / Vorspeisen

	CHF
Geräucherter Swiss Alpine Lachs mit kleinem Salat und Meerrettichschaum.....	16.00
Bunter Blattsalat mit Croutons und Kernen.....	7.00
Appenzeller Hausfrauensalat mit Gurken, Tomaten, Karotten und Ei.....	8.50
Mostbröckli-Carpaccio mit Schwägalpkäse und Salatgarnitur.....	14.00
Tatar vom Toggenburger Natura Rind mit Säntis Malt Whiskey.....	18.00
Buttertoast und kleinem Salatbouquet an würzigem Hausdressing.....	
Knackiger Blattsalat mit Oberegger Bschorle-Dressing.....	12.00
Toggenburger Bloderkäse und gebratenen Pilzen.....	

Hauptspeisen

	CHF
Appenzeller Siedwurst mit Käsehörnli und hausgemachtem Apfelmus.....	24.50
Kalbssteak mit Morchelrahmsauce.....	45.00
Kalbsfilet-Medaillons mit Kräuterkruste und Säntis Malt Whiskysauce.....	49.50
Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Appenzeller Käse und Bierbrauer Schinken.....	37.00
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce.....	32.50
Gebratene Pouletbrust mit Kräutersauce.....	28.50
Rindsfilet am Stück gebraten mit Bearnaise Sauce.....	48.50
Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Appenzeller Käse und Bierbrauer Schinken.....	33.00
Schweinsfiletbraten mit Säntis-Biersauce.....	24.50
Gebratenes Forellenfilet vom Quellpark Kundelfingerhof TG mit Kräutersauce.....	34.00

Vegetarisch

	CHF
Gemüsepiccata mit Spaghetti und Tomatensauce.....	21.00
Veganes Linsen-Gemüsecurry mit Kokossauce, Süsskartoffeln und Chiasamen.....	23.50
Steinpilzravioli mit Salbeibutter, Rucola und Sbrinzkäse.....	22.50
Käsehörnli mit hausgemachtem Apfelmus.....	21.00
Kichererbsen-Gemüseragout mit Maisfrites und Gurkendip.....	23.50

Beilagen

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

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

Nachservice

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

Beilagen und Gemüse pro Person	CHF 3.00
Fleisch pro Person	CHF 5.00
Fleisch, Beilagen und Gemüse	CHF 8.00

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

Desserts

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

Menus

Menu H1

CHF
78.00

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

85.00

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

46.00

Mostbröckli-Carpaccio mit Schwägalpkäse und Salatgarnitur

Appenzeller Siedwurst mit Käsehörnli

und hausgemachtem Apfelmus

Grossmutter's Gebrannte Creme

mit Walnussglace und Schlagrahm

Menu H4

58.00

Geräuchertes Forellenfilet-Tatar mit Meerrettichschaum

Buttertoast und Salatbouquet

Gemüse-Cremesuppe mit Säntisbier

Schweinsfilet-Medaillons mit Kräuterkruste und Säntis Malt Whiskysauce

Butternudeln und Saisongemüse

Biberfladen-Mousse mit Appenzeller Alpenbitter und Karamellglace

Menu H5 48.00
 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 47.00
 Appenzeller Bergheusuppe

 Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce
 Butterrösti und Saisongemüse

 Toggenburger Schlorzifladen mit Vanilleglace und Schlagrahm

Einfache Menus

Menu HA CHF 32.00
 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
 Tagessuppe

 Schweinsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce
 gebratenen Spätzli und Saisongemüse

 Fruchtsalat mit Vanilleglace

Menu HC 32.00
 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)**Appenzeller Buffet**CHF
82.00

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

72.00

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

Toggenburger Schlorzifladen

Fruchtsalat, Meringues mit Schlagrahm

Saisonale Auswahl an verschiedenen Törtchen

Verschiedene Cremes, Mousse und Glace

Regionale Käsespezialitäten mit Birnbrot