

Säntisgipfel

Auf dem Gipfel, auf 2502 m ü. M. ist die Freiheit unbegrenzt. Ebenso grenzenlos sind die kulinarischen und kulturellen Möglichkeiten. Das neue gemütliche Terrassen-Restaurant im Alphüttenstil sowie das Panorama-Restaurant (für Gruppen) verfügen über regionale Küche, viel Platz für Veranstaltungen aller Art und einen einmaligen Ausblick. Alle Räumlichkeiten auf dem Säntis sind mit modernster Infrastruktur ausgestattet und auch für Grossanlässe bestens geeignet.



Auf einen Blick

Das wunderschöne, neue Terrassen-Restaurant auf dem Säntis ist mit viel Altholz und Fels ausgestattet. Gemütliche Sitznischen mit Tischen, Bänken und Stühlen aus massivem Holz laden zum Verweilen und Geniessen ein. Verzaubern wird Sie auch der einzigartige Weitblick über die Churfürsten bis nach Italien und über die ganze Schweizer Alpenkette. Das Säntis Team freut sich, Sie mit typischen Gerichten aus unserer Region verwöhnen zu dürfen.



Raumangebot

- Neues Terrassen-Restaurant
170 Sitzplätze + Terrasse
- Panoramarestaurant 180 Sitzplätze
(bedientes Restaurant für Gruppen
auf Reservation)

Ebenfalls haben wir verschiedene Seminar- und Banketträume für Gruppen und Veranstaltungen.

- Churfürstenblick
80 Sitzplätze für Seminare
und Tagungen
- 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-Schwebebahn 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.

Kalt

		CHF
Säntis-Plättli		
Regionale Trockenfleischspezialitäten und Schwägalpkäse	Pro Person	16.00
Belegtes Vollkorn-Parisetto		
mit Mostbröckli, Salami, Schinken, Käse und Ei	Pro Stück	3.90
Gemüsedips, knackige Gemüsestäbchen mit dreierlei Saucen	Pro Person	3.80
Kleiner Wurst-Käsesalat im Glas serviert	Pro Person	4.90
Käsewürfel, Schwägalp- und Appenzeller Käse	Pro Person	4.90
Mostbröcklimousse im Mini-Cornet	Pro Stück	4.30
Salzgebäck, Salzstangen, Erdnüsse, Chips	Pro Person	2.60
Marinierte Tomate-Mozzarella-Spiessli	Pro Stück	3.30
Toggenburger Siedfleischsalat		
mit Meerrettich, Zwiebeln und Kräutern im Glas serviert	Pro Person	4.90

Warm

		CHF
Säntis Riesling-Cremesuppe	Pro Person	3.80
Käse-Lauchkuchen	Pro Person	3.80
Blätterteiggebäck	4 Stück	5.40
Forellenknusperli mit Tartarsauce	Pro Person	3.30
Säntis-Käsekugeln		
Knusprig gebackene Käsekugeln mit Schwägalpkäse	4 Stück	9.00
Mini Schinkengipfel	Pro Stück	2.70
Gebackene Siedwurststrädli im Bierteig mit Apfelsenf	2 Stück	4.20
Gebackene Brandteigbällchen mit Mostbröckli	2 Stück	4.20

Süsses

		CHF
Früchtespiessli	Pro Stück	3.30
Mini Schlorzifladen	Pro Stück	4.50
Gerührter Eiskaffee	Pro Stück	2.90
Biberfladen-Mousse mit Appenzeller Alpenbitter	Pro Stück	3.30
Hausgemachter Mini-Brownie	Pro Stück	3.30

Aperitif-Pauschalen

		CHF
Sennen-Aperitif	Pro Person	15.50
Fleisch- und Käsespezialitäten aus der Region mit Brot Käse-Lauchkuchen, gebackene Siedwurstädli mit Apfelsenf Siedfleischsalat im Weckglas		
Säntis-Aperitif	Pro Person	17.50
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	19.00
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
Sennen-Gerstensuppe	8.50
Vollmondsuppe Gemüsesuppe mit Vollmondbier parfümiert.....	8.00
Säntis Riesling-Cremesuppe	8.00
Bouillon mit Kräuterflädli.....	7.50

Salate / Vorspeisen

	CHF
Bunter Blattsalat mit Croutons und Kernen.....	8.00
Appenzeller Hausfrauensalat mit Gurken, Tomaten, Karotten und Ei.....	9.00
Säntisplättli	
Regionale Trockenfleischspezialitäten und Schwägalpkäse.....	17.00
Mostbröckli-Carpaccio mit Schwägalpkäse und Salatgarnitur.....	16.00

Hauptspeisen

	CHF
Bodensee Saiblingfilet mit leichtem Safranschaum.....	36.00
Gebratene Pouletbrust mit Senfsauce.....	29.00
Appenzeller Siedwurst mit Käsehörnli und hausgemachtem Apfelmus.....	25.50
Grossmutter's Hackbraten	28.00
Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Appenzeller Käse und Bierbrauer Schinken.....	35.00
Toggenburger Schweinssteak mit Säntis Malt Whisky-Rahmsauce.....	34.00
Gespickter Rindsschmorbraten mit Rotweinsauce	33.00
OLMA Kalbs-Bratwurst mit Zwiebelsauce.....	24.50
Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Appenzeller Käse und Bierbrauer Schinken.....	39.00
Kalbsgeschnetzeltes Herisauer Art (ohne Gemüse).....	35.00
Kalbskarreebraten im Ofen glasiert, mit Steinpilz-Rahmsauce.....	45.00
Rindsfilet im Ofen rosa gebraten mit Sauce Bearnaise.....	49.00

Vegetarisch

	CHF
Käsehörnli mit hausgemachtem Apfelmus.....	21.00
Steinpilzravioli an Salbeibutter mit Rucola und Sbrinkkäse.....	22.00
Veganes Kichererbsen-Gemüseragout mit Maispfannkuchen und Gurkendip.....	23.00
Gemüsepiccata auf Spaghetti an Tomatensauce.....	21.00

Beilagen

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

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

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
Käseteller mit verschiedenen regionalen Käsesorten und Birnbrot.....	15.50
Biberfladen-Mousse mit Appenzeller Alpenbitter parfümiert.....	10.00
Grossmutter's Gebrannte Creme mit Walnussglace und Schlagrahm.....	11.00
Häselbei-Zonne mit Vanilleglace und Schlagrahm.....	11.00
Schlorzifladen mit Vanilleglace.....	11.00
Caramelköppli mit Schlagrahm.....	9.50
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace.....	10.00
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce.....	11.00

Menus

	CHF
Menu G1	45.00
Gemüsesuppe ***	
Gebratene Pouletbrust mit Senfkorn-Rahmsauce Trockenreis und Saisongemüse ***	
Biberfladen-Mousse mit Appenzeller Alpenbitter parfümiert	
Menu G2	43.50
Bunter Blattsalat ***	
Grossmutter's Hackbraten mit Rotweinsauce Kartoffelstock und Saisongemüse ***	
Caramelköppli mit Schlagrahm	
Menu G3	52.00
Kleiner Hausfrauensalat ***	
Kalbsgeschnetzeltes Herisauer Art Butternudeln und Saisongemüse ***	
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	
Menu G4	51.00
Gemüsesuppe mit Appenzeller Vollmondbier parfümiert ***	
Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Appenzeller Käse und Bierbrauer Schinken Pommes frites und Saisongemüse ***	
Häselbei-Zonne mit Vanilleglace	

Menu G5

82.50

Rindsbouillon mit Flädli

Bodensee-Saiblingfilet auf Basilikumrisotto
an leichtem Safranschaum

Rosa gebratenes Rindsfilet mit Sauce Bearnaise
Kartoffelgratin und Saisongemüse

Toggenburger Schlorzifladen mit Vanilleglace

Menu G6

78.50

Mostbröckli-Carpaccio
mit Schwägalpkäse und kleinem Salatbouquet

Säntis Riesling-Cremesuppe

Kalbskarreebraten mit Steinpilz-Rahmsauce
Butterspätzli und Saisongemüse

Grossmutter's Gebrannte Creme mit Walnussglace und Schlagrahm

Buffets (ab 30 Personen)

Appenzeller Buffet

CHF
87.00

Gemüsesuppe mit Appenzellerbier (serviert)

Knusprige Appenzeller Brote mit Butter

Fleischspezialitäten aus der Region mit 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 gebratenes 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 und Mousse und Glace

Regionale Käsespezialitäten mit Birnbrot

Säntis Steh-Buffet

48.00

Tomatensalat mit Appenzeller Frischkäse

Regionale Trockenfleischspezialitäten und Käse

Knusprige Appenzeller Brote

Lauwarmer Käsekuchen

Kleine Siedwurst und Säntis-Kalbsbratwurst

Pouletspiessli mit Reis

Steinpilzravioli mit Salbeibutter

Käsehörnli und Saisongemüse

Früchtekuchen, Toggenburger Schlozifladen

Grossmutter's Gebrannte Creme

Biberfladenmousse mit Appenzeller Alpenbitter parfümiert

Säntis Dessertbuffet

24.50

Toggenburger Schlorzifladen

Fruchtsalat, Meringues mit Schlagrahm

Saisonale Auswahl an verschiedenen Törtchen

Verschiedene Cremes und Mousse und Glace

Regionale Käsespezialitäten mit Birnbrot