

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 Schwägälp 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 Schwägälp 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 «Schwägälp» 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.



Restaurant 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 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 unser Säntis Event Team. 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

Ihre Gäste in guten Händen

Säntis – das Hotel / Restaurant Schwägalp

4	Restaurant Schwägalp
5	Aperitif
6/7/8	Gerichte
9/10	Menus
10	Einfache Menus
11	Buffets

Gasthaus Passhöhe

12	Gasthaus Passhöhe
13/14	Aperitif / Gerichte
14	Menus
16/17	Grillplausch

Säntisgipfel

18	Säntisgipfel
19	Aperitif
20/21	Gerichte
22/23	Menus
24	Buffets

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 Siedwurststrädli 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 Gürkendip.....	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

Gasthaus Passhöhe

Das idyllische Gasthaus liegt auf 1'280 m ü. M. Im typischen heimeligen Appenzeller Stil gehalten, ist es das ganze Jahr hindurch ein beliebter Treffpunkt für Jung und Alt. Das rustikale Arvenstübli und die grosse Sonnenterrasse mit Bedienung laden zum Verweilen und Geniessen ein.



Auf einen Blick

Geniessen Sie traditionelle Appenzeller und Schweizer Spezialitäten. Und die heimelige Atmosphäre im Gasthaus Passhöhe auf der Schwägalp.

Raumangebot

Die Räumlichkeiten sind für Individualgäste und Gruppen geeignet.

Das Gasthaus verfügt über eine gemütliche Gaststube (50 Plätze) mit separatem, urchigem Arvenstübli (25 Plätze) mit total 75 Sitzplätzen. Zusätzlich hat das Gasthaus eine bediente Sonnenterrasse mit etwa 100 Sitzplätzen.

Öffnungszeiten:

Freitag ab 17.00 Uhr und Samstag/Sonntag ab 9.00 Uhr geöffnet

Montag bis Donnerstag ist das Gasthaus Passhöhe nur bei schönem Wetter geöffnet.

Für Gruppen ab 20 Personen öffnen wir gerne auf Anfrage



Gasthaus Passhöhe

Diese Angebote erhalten Sie für Gruppen ab 10 Personen.

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

Öffnungszeiten

Freitag	ab 17.00 Uhr
Samstag	ab 10.00 Uhr
Sonntag	ab 10.00 Uhr

Bei schönem Wetter täglich geöffnet. Für Gruppen ab 20 Personen öffnen wir das Gasthaus gerne jederzeit auf Vorbestellung.

Aperitif

		CHF
Gemüsedips , knackige Gemüsestäbchen mit dreierlei Saucen	Pro Person	3.50
Käse-Lauchkuchen	Pro Person	3.50
Salzgebäck , Salzstangen, Erdnüsse, Chips	Pro Person	2.40
Passhöhe-Plättli		
Regionale Trockenfleischspezialitäten mit Schwägalpkäse	pro Person	14.50

Vorspeisen

		CHF
Hausgemachte Rindsbouillon mit Flädli		7.00
Bunter Blattsalat mit Croutons und Kernen		7.00
Appenzeller Hausfrauensalat mit Gurken, Tomaten, Karotten und Ei		8.50
Sennen-Gerstensuppe		7.50

Hauptspeisen

		CHF
OLMA Bratwurst mit Zwiebelsauce		22.50
Passhöhe-Rösti mit Käse überbacken, gebratener Speck und Spiegelei		23.00
Gebratene Pouletbrust an Kräutersauce		28.50
Fitnesssteller mit Schweinsschnitzel natur, Kräuterbutter, gemischter Salat		23.00
Appenzeller Siedwurst mit Käsehörnli und hausgemachtem Apfelmus		24.50
Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce		25.50
Schweinsschnitzel paniert		24.50
Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Appenzeller Käse und Bierbrauer Schinken		37.00
Grossmutter's Hackbraten an Rotweinsauce		23.50

Vegetarisch

		CHF
Veganes Kichererbsen-Gemüseragout mit Maispfannkuchen und Gurkenjoghurt		23.50
Käsehörnli mit hausgemachtem Apfelmus		21.00
Hausgemachter Käsekuchen mit Blattsalat		18.00
Gemüse-Piccata mit Tomatenspaghetti		21.00

Eine Beilage nach Wahl und Saisongemüse sind im Preis inbegriffen:

- | | |
|------------------|------------------|
| – Butternudeln | – Pommes frites |
| – Kartoffelstock | – Röstikroketten |
| – Spätzli | – Butterreis |

Desserts

	CHF
Apfelstrudel mit Vanilleglace und Schlagrahm	10.50
Schlorzifladen / Früchtefladen	5.00
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace	9.50
Käseteller mit verschiedenen regionalen Käsesorten und Birnbrot	14.50

Menus

	CHF
Menu P1	32.00
Tagessuppe * **	
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes frites ***	
Apfelstrudel mit Vanilleglace	
Menu P2	32.00
Tagessuppe ***	
Schweinsrahmschnitzel Butternudeln und Saisongemüse ***	
Fruchtsalat mit Vanilleglace	

Gerne ersetzen wir den Hauptgang mit einer vegetarischen Variante.



Passhöhe-Grillplausch

Alle Angebote ab 20 Personen

Wählen Sie aus den verschiedenen Angeboten ihre Vorspeisen-, Grill- und Dessertvarianten aus und stellen für sich und Ihre Gäste den persönlichen Grillplausch zusammen.

Vorspeisen-Buffets

	CHF
Vorspeisen-Bufferet «Standard»	9.50
Bunte Salatschüssel mit Hausdressing, Kartoffelsalat, Holzofen Bürli	
Vorspeisen-Bufferet «Premium»	19.00
Gemischte- und Blattsalate mit Hausdressing Kartoffelsalat, Regionale Trockenfleisch-Spezialitäten und Käse Holzofen Bürli und Butter	

Grill-Varianten

Wir grillieren für Sie und Ihre Gäste.

Jeder stellt sich seinen eigenen Teller nach Belieben vom Grillbuffet selber zusammen.

Variante «Standard» (250g Fleisch pro Person)	32.00
Jungrindsteak Schweinhohrückensteak Pouletbrust Hamburgerspiessli Grillwürstli	
hausgemachte Kräuterbutter und Grillsauce Folienkartoffeln mit Kräuterquark	
Variante «Premium» (250g Fleisch pro Person)	45.00
Jungrindsteak Lammkotelett Kalbssteak Schweinhohrückensteak Poulet-Partyspiessli Hamburgerspiessli Grillwürstli Forelle	
hausgemachte Kräuterbutter und Grillsauce Maiskolben, Gemüsespiessli, Folienkartoffeln mit Kräuterquark	

Kanalgrill-Varianten

Wir bereiten Ihnen eine Auswahl an Fleisch, Fisch, Würsten und Gemüse vor.
Sie und Ihre Gäste dürfen sich die Spiesse nach eigenem "Gusto" zusammenstecken und anschliessend auf dem Kanalgrill selber grillieren.

	CHF
Variante « Standard » (250g Fleisch pro Person)	30.00
Rind-, Schwein-, Pouletfleisch	
Bratspeck	
Grillwürste	
Grillgemüse	
hausgemachte Kräuterbutter und Grillsauce	
Variante «Premium» (250g Fleisch pro Person)	42.00
Jungrindsteak	
Lamm-Nierstück	
Kalbssteak	
Schweinssteak	
Pouletbrust	
Grillwürste	
Bratspeck	
Lachsfilet	
Grillgemüse und Champignons	
hausgemachte Kräuterbutter und Grillsauce	
Folienkartoffeln mit Kräuterquark	

Dessert-Buffets

	CHF
Dessertbuffet «Standard»	8.00
Fruchtsalat, Vanilleglace, Schlagrahm	
Dessertbuffet «Premium»	17.00
Biberfladenmousse, Gebrannte Creme, Caramelköpfler, Fruchtsalat, Schlagrahm, Meringues, Vanille- und Erdbeerglace	

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-Parisetten		
mit Mostbröckli, Salami, Schinken, Käse und Ei	Pro Stück	3.90
Gemüsedips , knackige Gemügestäbchen 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 ***	
Caramelköpfler 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-Zone 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