

# 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 Schwägalp 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 Schwägalp 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 «Schwägalp» verwöhnt Sie mit typisch regionalen Gerichten auf höchstem Niveau – auch ideal für Familienfeiern oder Geschäftsessen.



## Gasthaus Passhöhe

Unverfälscht urchig: Das idyllische Gasthaus auf 1280m.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 alles 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](mailto:event@saentisbahn.ch)



## Inhaltsverzeichnis

### Ihre Gäste in guten Händen

#### **Säntis – das Hotel / Restaurant Schwägalp**

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

#### **Gasthaus Passhöhe**

12	Gasthaus Passhöhe
13	Aperitif / Gerichte
14	Menus
14	Buffet

#### **Säntisgipfel**

16	Säntisgipfel
17/18	Aperitif
19/20	Gerichte
21	Menus
22	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

## 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 48 Sitzplätzen
- Hungbühl 120 Sitzplätze
- bediente Terrasse mit separatem Selbstbedienungsteil  
Total ca. 350 Sitzplätze
- Bar / Lounge (bedient)
- Raucher-Lounge (nicht bedient)



# 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
<b>Gemischte Partybrötchen</b>		
mit Mostbröckli, Salami, Schinken, Käse und Ei	Pro Stück	4.20
<b>Gemüsedips</b> , knackige Gemüsestäbchen mit dreierlei Saucen	Pro Person	3.50
<b>Kleiner Wurst-Käsesalat</b> im Glas serviert	Pro Person	4.50
<b>Käsewürfel</b> , Schwägalp- und Appenzeller Käse	Pro Person	4.50
<b>Salzgebäck</b> , Salzstangen, Erdnüsse, Chips	Pro Person	2.80
<b>Marinierte Tomate-Mozzarella-Spiessli</b>	Pro Stück	3.20
<b>Bulgur-Gemüsesalat</b> (vegan)	Pro Person	3.80

## Warm

		CHF
<b>Säntis Riesling-Cremesuppe</b>	Pro Person	3.50
<b>Mais-Chilisuppe</b> (vegan)	Pro Person	3.50
<b>Käse-Lauchfladen</b>	Pro Person	3.50
<b>Forellenkusperli vom Quellpark Kundelfingerhof</b>		
mit Tartarsauce	Pro Person	3.00
<b>Säntis-Käsekugeln</b>		
knusprig gebackene Käsekugeln mit Schwägalpkäse	4 Stück	8.60
<b>Mini Schinkengipfel</b>	Pro Stück	2.50
<b>Blätterteiggebäck</b>	Pro Stück	4.80
<b>Gebackene Siedwurststrädli</b> im Bierteig mit Apfelsenf	2 Stück	3.80

## Süsses

		CHF
<b>Mini Schlorzifladen</b>	Pro Stück	4.20
<b>Früchte-Tartelettes</b>	Pro Stück	4.00
<b>Schokoladenmousse im Glas</b>	Pro Stück	3.00
<b>Hausgemachter Mini-Brownie</b>	Pro Stück	3.50
<b>Früchtespiessli</b>	Pro Stück	3.00

## Aperitif-Pauschalen

		CHF
<b>Sennen-Plättli</b>	Pro Person	14.50
mit Mostbröckli, Säntisbröckli, Pantli, Bauernspeck Appenzeller Bierbrauer Rohschinken, Schwägalp Käse und Brot.....		
<b>Säntis-Aperitif</b>	Pro Person	17.00
Gebackene Säntis-Käsekugeln, Mini Schinkengipfel Gemischte Partybrötchen gefüllt mit Mostbröckli, Salami, Schinken und Käse Humus mit Appenzeller Brewbee Tschipps, marinierte Tomate-Mozzarella-Spiessli, Wurst-Käsesalat im Weckglas.....		
<b>Schwägalp-Aperitif</b>	Pro Person	18.00
Forellenknusperli vom Quellpark Kundelfingerhof mit Tartarsauce Säntis-Riesling Cremesuppe, Bulgur-Gemüsesalat, Schwägalp-Käsewürfel Gemischte Partybrötchen gefüllt mit Mostbröckli, Salami, Schinken und Käse Knackige Gemüsestäbchen mit dreierlei Saucen, Appenzeller Brewbee Tschipps.....		
<b>Erlebnis-Aperitif</b>	Pro Person	16.00
Fleisch- und Käsespezialitäten aus der Region mit Brot Gemischte Partybrötchen gefüllt mit Mostbröckli, Salami, Schinken und Käse marinierte Tomate-Mozzarella-Spiessli, Salzgebäck, Melonen und Rohschinken.....		

Die Aperitif Mengen dieser Pauschalen sind als Einstieg vor einem Essen kalkuliert,  
für einen reichhaltigen Aperitif empfehlen wir diese mit 4-5 weiteren Häppchen zu ergänzen.

## Suppen

	CHF
<b>Säntis Riesling-Cremesuppe</b> .....	7.50
<b>Sennen-Gerstensuppe</b> .....	8.00
<b>Rindsbouillon mit Flädli</b> .....	7.00
<b>Gemüse-Cremesuppe mit Säntisbier</b> .....	7.00
<b>Mais-Chilisuppe (vegan)</b> .....	7.50

## Salate / Vorspeisen

	CHF
<b>Bunter Blattsalat</b> mit Croutons und Kernen.....	7.50
<b>Appenzeller Hausfrauensalat</b> Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Karotten und Ei.....	8.50
<b>Mostbröckli-Carpaccio</b> mit Schwägalp Käse und kleinem Blattsalat.....	14.00
<b>Tatar vom Toggenburger Natura Rind mit Säntis Malt Whiskey</b> .....	19.00
Buttertoast und kleinem Blattsalat mit Hausdressing.....	
<b>Gemüse Tatar (vegan)</b> .....	16.00
Nussbrot, St. Galler Leinöl mit kleinem Blattsalat und italienischem Dressing.....	

## Hauptspeisen

	CHF
<b>Appenzeller Siedwurst</b> mit Käsehörnli und hausgemachtem Apfelmus.....	24.50
<b>Kalbssteak</b> mit Morchelrahmsauce.....	46.00
<b>Kalbsfilet-Medaillons</b> mit Kräuterkruste und Säntis Malt Whiskysauce.....	49.50
<b>Kalbs-Cordon bleu</b> gefüllt mit Appenzeller Käse und Bierbrauer Rohschinken.....	39.00
<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> mit Pilzrahmsauce.....	32.50
<b>Gebratene Pouletbrust</b> mit Kräutersauce.....	28.50
<b>Rindsfilet</b> am Stück gebraten mit Bearnaise Sauce.....	48.50
<b>Schweins-Cordon bleu</b> gefüllt mit Appenzeller Käse und Bierbrauer Rohschinken.....	33.00
<b>Schweinsfiletbraten</b> mit Säntis-Biersauce.....	26.50
<b>Gebratenes Forellenfilet</b> vom Quellpark Kundelfingerhof mit Kräutersauce.....	34.00

## Vegetarisch / vegan

	CHF
<b>Käsehörnli</b> mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus.....	21.00
<b>Alpenkräuter-Risotto</b> mit Toggenburger Bloderkäse und mariniertem Rucola.....	22.50
<b>Spinatravioli</b> mit Safransauce und konfierten Kirschtomaten (vegan).....	23.00
<b>Linsen-Gemüsecurry</b> mit Kokossauce, Süsskartoffeln und Chiasamen (vegan).....	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 45.00 ist der Nachservice der Beilagen und des Gemüses inklusive.

## Desserts

	CHF
<b>Schokoladen Mousse</b> mit Mango Sorbet .....	10.50
<b>Grossmutter's Gebrannte Creme</b> mit Walnussglace und Schlagrahm .....	10.50
<b>Toggenburger Schlorzifladen</b> mit Vanilleglace und Schlagrahm .....	10.50
<b>Lauwarmer Apfelstrudel</b> mit Vanilleglace .....	10.50
<b>Frischer Fruchtsalat</b> mit Vanilleglace .....	9.50
<b>Beerentraum</b>	
Limetten-Joghurtcreme mit Waldbeeren und Beerensorbet .....	11.50
<b>Haselnuss-Mousse</b> mit Oreo und Vanilleglace (vegan) .....	12.00
<b>Auserlesene Käsespezialitäten aus der Region</b>	
mit Appenzeller Birnenbrot und Feigensenf .....	16.50



## Menus

### Menu H1

CHF  
81.00

Tatar vom Toggenburger Natura Rind mit Säntis Malt Whiskey  
Buttertoast und kleinem Salatbouquet mit würzigem Hausdressing

\*\*\*

Säntis Riesling-Cremesuppe

\*\*\*

Kalbssteak mit Morchelrahmsauce

Butternudeln und Gemüse

\*\*\*

Beerentraum

Limetten-Joghurtcreme mit Waldbeeren und Beerensorbet

### Menu H2

88.00

Knackiger Blattsalat mit Oberegger Bschorle-Dressing

Toggenburger Bloderkäse und gebratenen Pilzen

\*\*\*

Gebratenes Saiblingsfilet vom Quellpark Kundefingerhof  
mit Safransauce und Blattspinat

\*\*\*

Rindsfilet-Medaillon im Appenzeller Bierbrauer Schinken mit Portweinsauce

Kartoffelgratin und Gemüse

\*\*\*

Schokoladen-Joghurt Tiramisu

mit Mangosorbet

### Menu H3

65.00

Geräuchertes Forellenfilet-Tatar mit Meerrettichschaum

Buttertoast und kleinem Blattsalat

\*\*\*

Gemüse-Cremesuppe mit Säntisbier

\*\*\*

Schweinsfilet-Medaillons mit Kräuterkruste und Säntis Malt Whiskysauce

Butternudeln und Gemüse

\*\*\*

Biberfladen-Mousse mit Appenzeller Alpenbitter und Karamellglace

### Menu H4

46.00

Mostbröckli-Carpaccio mit Schwägalp Käse

und kleinem Blattsalat

\*\*\*

Appenzeller Siedwurst mit Käsehörnli

und hausgemachtem Apfelmus

\*\*\*

Grossmutter's Gebrannte Creme

mit Walnussglace und Schlagrahm

**Menu H5** 48.00  
 Sennen-Gerstensuppe  
 \*\*\*  
 Appenzeller Schweins-Cordon-bleu  
 gefüllt mit Appenzeller Käse und Bierbrauer Rohschinken  
 Pommes frites und Saisongemüse  
 \*\*\*  
 Häselbei-Zonne mit Vanilleglace und Schlagrahm

**Menu H6** 47.00  
 Gemüse-Cremesuppe mit Sämtisbier  
 \*\*\*  
 Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce  
 Butterrösti und Gemüse  
 \*\*\*  
 Toggenburger Schlorzifladen mit Vanilleglace und Schlagrahm

### Einfache Menus

**Menu HA** CHF  
35.00  
 Appenzeller Hausfrauensalat  
 Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Karotten und Eier  
 \*\*\*  
 Grossmutter's Hackbraten mit Rotweinsauce  
 hausgemachtem Kartoffelstock und Gemüse  
 \*\*\*  
 Warme Waldbeeren  
 mit Vanilleglace und Schlagrahm

**Menu HB** 35.00  
 Tagessuppe  
 \*\*\*  
 Schweinsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce  
 gebratenen Spätzli und Gemüse  
 \*\*\*  
 Fruchtsalat mit Vanilleglace

**Menu HC** 35.00  
 Tagessuppe  
 \*\*\*  
 Gebratene Pouletbrust mit Kräutersauce  
 Butterreis und Gemüse  
 \*\*\*\*  
 Caramelköpflli mit Schlagrahm

### Vegetarische oder vegane Varianten

Gerne ersetzen wir für Sie den Hauptgang mit einer vegetarischen oder veganen Variante.

## Buffets (ab 30 Personen möglich)

### Appenzeller Buffet

CHF  
85.00

Gemüsesuppe mit Appenzeller Bier (serviert)

\*\*\*

Knusprige Appenzeller Brote und Butter

Regionale Trockenfleisch-Spezialitäten und Appenzeller Käse

Mostbröckli-Carpaccio mit Schwägalp Käse und Rucola

Geräuchertes Lachsfilet mit Meerrettichschaum

Knackige Salate mit verschiedenen Saucen und Beilagen

Lauwarmer Käsekuchen, Brandteigbällchen mit Mostbröckli

\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce

Rosa gebratener Lammgigot mit Kräutersauce

Toggenburger Schweins-Karreebraten mit Senfsauce

Appenzeller Siedwurst und Käsespätzli und Apfelmus

Kartoffelgratin, Saisongemüse, Ofengemüse-Kartoffelpfanne

Steinpilz-Ravioli mit Alpen-Kräutersauce

\*\*\*

Toggenburger Schlorzifladen

Fruchtsalat, Meringues mit Schlagrahm

Saisonale Auswahl an verschiedenen Törtchen

Verschiedene Cremes, Mousse und Glace

Auserlesene Käsespezialitäten aus der Region

mit Appenzeller Birnenbrot und verschiedene Garnituren

### Dessertbuffet

22.50

Toggenburger Schlorzifladen

Fruchtsalat, Meringues mit Schlagrahm

Saisonale Auswahl an verschiedenen Törtchen

Verschiedene Cremes, Mousse und Glace

Auserlesene Käsespezialitäten aus der Region

mit Appenzeller Birnenbrot und verschiedene Garnituren

# 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 bis max. 50 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
<b>Gemischte Partybrötchen</b>	
mit Mostbröckli, Salami, Schinken, Käse und Ei	pro Stück 4.20
<b>Gemüsedips</b> , knackige Gemüsestäbchen mit dreierlei Saucen	pro Person 3.50
<b>Käse-Lauchkuchen</b>	pro Person 3.50
<b>Salzgebäck</b> , Salzstangen, Erdnüsse, Chips	pro Person 2.80
<b>Passhöhe-Plättli</b>	
mit Mostbröckli, Sántisbröckli, Pantli, Bauernspeck	
Appenzeller Bierbrauer Rohschinken, Schwägalp Käse und Brot	pro Person 14.50

## Vorspeisen

	CHF
<b>Rindsbouillon</b> mit Flädli	7.00
<b>Bunter Blattsalat</b> mit Croutons und Kernen	7.50
<b>Appenzeller Hausfrauensalat</b> Bunter Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Karotten und Ei	8.50
<b>Sennen-Gerstensuppe</b>	8.00

## Hauptspeisen

	CHF
<b>OLMA Bratwurst</b> mit Zwiebelsauce und Rösti	23.50
<b>Passhöhe-Rösti</b> mit Käse überbacken, gebratener Speck und Spiegelei	24.00
<b>Gebratene Pouletbrust</b> an Kräutersauce, Spätzli und Gemüse	28.50
<b>Appenzeller Siedwurst</b> mit Käsehörnli und hausgemachtem Apfelmus	24.50
<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> mit Pilzrahmsauce und Rösti	33.00
<b>Schweinschnitzel</b> paniert mit Pommes Frites und Gemüse	24.50
<b>Schweins-Cordon bleu</b> gefüllt mit Appenzeller Käse und Bierbrauer Schinken	
Pommes Frites und Gemüse	33.00
<b>Grossmutter's Hackbraten</b> an Rotweinsauce Kartoffelstock und Gemüse	26.00

## Vegetarisch

	CHF
<b>Linsen-Gemüsecurry</b> mit Kokossauce, Süsskartoffeln und Chiasamen (vegan)	23.50
<b>Appenzeller brewbee Gehacktes</b> mit Penne und Gemüse-Tempura (vegan)	23.50
<b>Käsehörnli</b> mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus	21.00
<b>Käserösti</b> mit Spiegelei	21.00

## Desserts

	CHF
<b>Apfelstrudel</b> mit Vanilleglace und Schlagrahm	10.50
<b>Toggenburger Schlorzifladen</b> mit Vanilleglace und Schlagrahm	10.50
<b>Frischer Fruchtsalat</b> mit Vanilleglace	9.50

## Menus

### Menu P1

Tagessuppe

\*\*\*

Olma Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce  
und Röstli

\*\*\*

Apfelstrudel mit Vanilleglace

CHF  
35.00

### Menu P2

Tagessuppe

\*\*\*

Schweinsgeschnetzeltes mit Champignonsauce  
gebratene Spätzli und Saisongemüse

\*\*\*

Fruchtsalat mit Vanilleglace

35.00

### Vegetarische oder vegane Varianten

Gerne ersetzen wir für Sie den Hauptgang mit einer vegetarischen oder veganen Variante.

### 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 45.00 ist der Nachservice der Beilagen und des Gemüses inklusive.

## Fondue Chinoise Buffet

Angebote für Gruppen von 10-45 Personen

Pro Person

CHF  
68.00

### Salatbuffet

Knackiger Blattsalat und verschiedene gemischte Salate mit Hausdressing

### Fondue Chinoise

Rind-, Kalb-, Schwein- und Poulet-Fleischstücke in heisser Bouillon

Verschiedene Saucen

Pommes Frites, Reis

Gemüseplatte

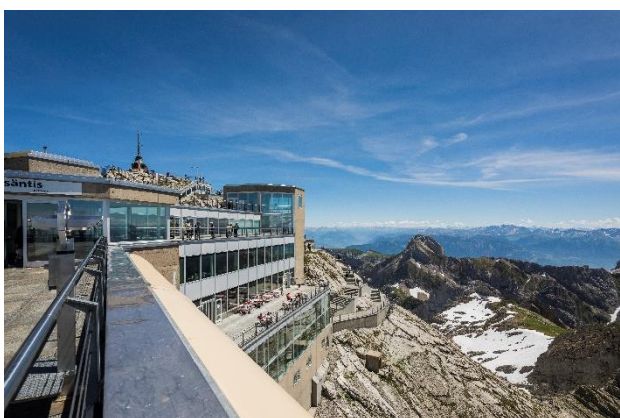
### Dessertbuffet

Fruchtsalat, Vanilleglace, Schlagrahm, Meringues, Gebrannte Creme, Cremeschnitten



# 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. Verzaubert werden Sie auch durch den einzigartigen 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
- Panorama-Restaurant 180 Sitzplätze (bedientes Restaurant für GruppenaufReservation)

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

- Churfürstenblick  
80 Sitzplätze für Seminare und Tagungen
- Panoramahalle  
350 Sitzplätze für Konferenzen und Tagungen



## **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-Schwebbahn 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

### Gemischte Partybrötchen

mit Mostbröckli, Salami, Schinken, Käse und Ei	Pro Stück	4.50
<b>Gemüsedips</b> , knackige Gemüsestäbchen mit dreierlei Saucen	Pro Person	3.80
<b>Kleiner Wurst-Käsesalat</b> im Glas serviert	Pro Person	4.90
<b>Käsewürfel</b> , Schwägalp- und Appenzeller Käse	Pro Person	4.90
<b>Appenzeller Brewbee Tschipps</b> Sea Salt / Paprika (vegan)	Pro Person	3.20
<b>Marinierte Tomate-Mozzarella-Spiessli</b>	Pro Stück	3.40
<b>Bulgur-Gemüsesalat</b> (vegan)	Pro Person	4.10

## Warm

CHF

<b>Säntis Riesling-Cremesuppe</b>	Pro Person	3.80
<b>Mais-Chilisuppe</b> (vegan)	Pro Person	3.80
<b>Käse-Lauchkuchen</b>	Pro Person	3.80
<b>Blätterteiggebäck</b>	4 Stück	5.40
<b>Forellenknusperli vom Quellpark Kundelfingerhof</b> mit Tartarsauce	Pro Person	3.20
<b>Säntis-Käsekugeln</b> Knusprig gebackene Käsekugeln mit Schwägalpkäse	4 Stück	9.00
<b>Mini Schinkengipfel</b>	Pro Stück	2.80
<b>Gebackene Siedwurstädli</b> im Bierteig mit Apfelsenf	2 Stück	4.20

## Süsses

CHF

<b>Mini Schlorzifladen</b>	Pro Stück	4.50
<b>Früchte-Tartelettes</b>	Pro Stück	4.20
<b>Schokoladenmousse im Glas</b>	Pro Stück	3.30
<b>Hausgemachter Mini-Brownie</b>	Pro Stück	3.80
<b>Früchtespiessli</b>	Pro Stück	3.30

## Aperitif-Pauschalen

		CHF
<b>Sennen-Plättli</b>	Pro Person	16.00
mit Mostbröckli, Säntisbröckli, Pantli, Bauernspeck		
<b>Appenzeller Bierbrauer Rohschinken, Schwägalp Käse und Brot</b>		
<b>Säntis-Aperitif</b>	Pro Person	18.50
Gebackene Säntis-Käsekugeln, Mini Schinkengipfel		
Gemischte Partybrötchen gefüllt mit Mostbröckli, Salami, Schinken und Käse		
Humus mit Appenzeller Brewbee Tschipps, marinierte Tomate-Mozzarella-Spiessli, Wurst-Käsesalat im Weckglas		
<b>Schwägalp-Aperitif</b>	Pro Person	19.50
Forellenkusperli vom Quellpark Kundelfingerhof mit Tartarsauce		
Säntis-Riesling Cremesuppe, Bulgur-Gemüsesalat, Schwägalp-Käsewürfel		
Gemischte Partybrötchen gefüllt mit Mostbröckli, Salami, Schinken und Käse		
Knackige Gemüsestäbchen mit dreierlei Saucen, Appenzeller Brewbee Tschipps		
<b>Erlebnis-Aperitif</b>	Pro Person	17.50
Fleisch- und Käsespezialitäten aus der Region mit Brot		
Gemischte Partybrötchen gefüllt mit Mostbröckli, Salami, Schinken und Käse		
marinierte Tomate-Mozzarella-Spiessli, Salzgebäck, Melonen mit Rohschinken		

Die Aperitif Mengen dieser Pauschalen sind als Einstieg vor einem Essen kalkuliert, für einen reichhaltigen Aperitif empfehlen wir diese mit 4-5 weiteren Häppchen zu ergänzen.

Suppen		CHF
<b>Sennen-Gerstensuppe</b>		8.50
<b>Vollmondsuppe</b> Gemüsesuppe mit Vollmondbier parfümiert		8.00
<b>Säntis Riesling-Cremesuppe</b>		8.00
<b>Bouillon</b> mit Kräuterflädli		7.50

Salate / Vorspeisen		CHF
<b>Bunter Blattsalat</b> mit Croutons und Kernen		8.50
<b>Appenzeller Hausfrauensalat</b> mit Gurken, Tomaten, Karotten und Ei		9.00
<b>Säntisplättli</b>		
Regionale Trockenfleischspezialitäten und Schwägalpkäse		17.00
<b>Mostbröckli-Carpaccio</b> mit Schwägalpkäse und Salatgarnitur		16.00

Hauptspeisen		CHF
<b>Swiss Alpin Lachsfilet</b> mit leichtem Safranschaum		38.50
<b>Gebratene Pouletbrust</b> mit Senfsauce		29.00
<b>Appenzeller Siedwurst</b> mit Käsehörnli und hausgemachtem Apfelmus		25.50
<b>Grossmutter's Hackbraten</b>		28.00
<b>Schweins-Cordon bleu</b> gefüllt mit Appenzeller Käse und Bierbrauer Schinken		35.00
<b>Toggenburger Schweinssteak</b> mit Säntis Malt Whisky-Rahmsauce		34.00
<b>Gespickter Rindsschmorbraten</b> mit Rotweinsauce		33.00
<b>OLMA Kalbs-Bratwurst</b> mit Zwiebelsauce und Rösti		24.50
<b>Kalbs-Cordon bleu</b> gefüllt mit Appenzeller Käse und Bierbrauer Schinken		39.00
<b>Kalbskarreebraten</b> im Ofen glasiert, mit Steinpilz-Rahmsauce		45.00
<b>Rindsfilet</b> im Ofen rosa gebraten mit Sauce Bearnaise		49.00

Vegetarisch		CHF
<b>Käsehörnli</b> mit hausgemachtem Apfelmus		21.00
<b>Kichererbsen-Gemüseragout</b> mit Maispfannkuchen und Gurkendip (vegan)		24.00
<b>Gemüsepiccata</b> auf Spaghetti an Tomatensauce		21.00
<b>Auberginenravioli</b> mit Tomaten und saisonales Ofengemüse (vegan)		23.00

### 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 45.00 ist der Nachservice der Beilagen und des Gemüses inklusive.

## Desserts

	CHF
<b>Käseteller</b> mit verschiedenen regionalen Käsesorten und Birnbrot.....	16.50
<b>Biberfladen-Mousse</b> mit Appenzeller Alpenbitter parfümiert.....	10.00
<b>Grossmutter's Gebrannte Creme</b> mit Walnussglace und Schlagrahm.....	11.00
<b>Häselbei-Zonne</b> mit Vanilleglace und Schlagrahm.....	11.00
<b>Schlorzifladen</b> mit Vanilleglace.....	11.00
<b>Caramelköppli</b> mit Schlagrahm.....	9.50
<b>Frischer Fruchtsalat</b> mit Vanilleglace.....	10.00
<b>Lauwarmer Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce.....	11.00

## Menus

### Menu G1

CHF  
43.50

Bunter Blattsalat

\*\*\*

Grossmutter's Hackbraten mit Rotweinsauce  
Kartoffelstock und Saisongemüse

\*\*\*

Caramelköpfler mit Schlagrahm

### Menu G2

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 G3

82.50

Rindsbouillon mit Flädli

\*\*\*

Swiss Alpin Lachsfilet mit Weisswein-Risotto  
und leichtem Safranschaum

\*\*\*

Rosa gebratenes Rindsfilet mit Sauce Bearnaise  
Kartoffelgratin und Saisongemüse

\*\*\*

Toggenburger Schlorzifladen mit Vanilleglace

### Menu G4

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  
89.00

Gemüsesuppe mit Appenzeller Bier (serviert)

\*\*\*

Knusprige Appenzeller Brote und Butter

Regionale Trockenfleisch-Spezialitäten und Appenzeller Käse

Mostbröckli-Carpaccio mit Schwägalp Käse und Rucola

Geräuchertes Lachsfilet mit Meerrettichschaum

Knackige Salate mit verschiedenen Saucen und Beilagen

Lauwarmer Käsekuchen, Brandteigbällchen mit Mostbröckli

\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce

Rosa gebratener Lammgigot mit Kräutersauce

Toggenburger Schweins-Karreebraten mit Senfsauce

Appenzeller Siedwurst und Käsespätzli und Apfelmus

Kartoffelgratin, Saisongemüse

Steinpilz-Ravioli mit Alpen-Kräutersauce und Ofengemüse-Kartoffelpfanne

\*\*\*

Toggenburger Schlorzifladen

Fruchtsalat, Meringues mit Schlagrahm

Saisonale Auswahl an verschiedenen Törtchen

Verschiedene Cremes, Mousse und Glace

Auserlesene Käsespezialitäten aus der Region

mit Appenzeller Birnenbrot und verschiedene Garnituren

### Säntis Steh-Buffet

52.00

Tomatensalat mit Toggenburger Bloderkäse

Regionale Trockenfleischspezialitäten und Käse

Knusprige Appenzeller Brote

Lauwarmer Käsekuchen

Appenzeller Siedwurst

Pouletspiessli mit Reis

Forellknusperli vom Quellpark Kundelfingerhof mit Tartarsauce

Steinpilzravioli mit Salbeibutter

Käsehörnli und Saisongemüse

Cremeschnitten, Toggenburger Schlorzifladen

Grossmutter's Gebrannte Creme

Frischer Fruchtsalat, Schlagrahm und Meringues

### Säntis Dessertbuffet

24.50

Toggenburger Schlorzifladen

Fruchtsalat, Meringues mit Schlagrahm

Saisonale Auswahl an verschiedenen Törtchen

Verschiedene Cremes, Mousse und Glace

Auserlesene Käsespezialitäten aus der Region

Mit Appenzeller Birnenbrot und verschiedene Garnituren