

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 11.00 Uhr und Samstag/Sonntag ab 10.00 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 11.00 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
Gemischte Partybrötchen		
mit Mostbröckli, Salami, Schinken, Käse und Ei	pro Stück	4.20
Gemüsedips , knackige Gemüsestäbchen mit dreierlei Saucen	pro Person	3.50
Käse-Lauchkuchen	pro Person	3.50
Salzgebäck , Salzstangen, Erdnüsse, Chips	pro Person	2.80
Passhöhe-Plättli		
mit Mostbröckli, Säntisbröckli, Pantli, Bauernspeck		
Appenzeller Bierbrauer Rohschinken, Schwägalp Käse und Brot	pro Person	14.50

Vorspeisen

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

Hauptspeisen

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

Vegetarisch

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

Desserts

	CHF
Apfelstrudel mit Vanilleglace und Schlagrahm	10.50
Toggenburger Schlorzifladen mit Vanilleglace und Schlagrahm	10.50
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace	9.50

Menus

Menu P1

Tagessuppe

Olma Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce
und Rösti

Apfelstrudel mit Vanilleglace

CHF
35.00

Menu P2

Tagessuppe

Schweinsgeschnetzelttes 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