

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 Schwägälpe 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 Schwägälpe 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 «Schwägälpe» 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 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

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 40 Sitzplätzen
- Hungbühl 120 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
Gemischte Partybrötchen		
mit Mostbröckli, Salami, Schinken, Käse und Ei	Pro Stück	4.20
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
Salzgebäck , Salzstangen, Erdnüsse, Chips	Pro Person	2.80
Marinierte Tomate-Mozzarella-Spiessli	Pro Stück	3.20
Bulgur-Gemüsesalat (vegan)	Pro Person	3.80

Warm

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

Süsses

		CHF
Mini Schlorzifladen	Pro Stück	4.20
Schokoladenmousse im Glas	Pro Stück	3.00
Hausgemachter Mini-Brownie	Pro Stück	3.50
Früchtespiessli	Pro Stück	3.00

Aperitif-Pauschalen

		CHF
Sennen-Plättli	Pro Person	14.50
mit Mostbröckli, Säntisbröckli, Pantli, Bauernspeck Appenzeller Bierbrauer Rohschinken, Schwägalp Käse und Brot		
Schwägalp-Aperitif	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 Tschippis		
Erlebnis-Aperitif	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
Säntis Riesling-Cremesuppe	7.50
Sennen-Gerstensuppe	8.00
Rindsbouillon mit Flädli	7.00
Gemüse-Cremesuppe mit Säntisbier	7.00
Mais-Chilisuppe (vegan)	7.50

Salate / Vorspeisen

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

Hauptspeisen

	CHF
Appenzeller Siedwurst mit Käsehörnli und hausgemachtem Apfelmus	24.50
Kalbssteak mit Morchelrahmsauce	46.00
Kalbsfilet-Medaillons mit Kräuterkruste und Säntis Malt Whiskysauce	49.50
Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Appenzeller Käse und Bierbrauer Rohschinken	39.00
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 Rohschinken	33.00
Schweinsfiletbraten mit Säntis-Biersauce	26.50
Gebratenes Forellenfilet vom Quellpark Kundelfingerhof mit Kräutersauce	34.00

Vegetarisch / vegan

	CHF
Käsehörnli mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus	21.00
Grillgemüse-Teigtaschen mit Alpenkräutersauce und Kirschtomaten (vegan)	23.00
Linsen-Gemüsecurry 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
Schokoladen Mousse mit Mango Sorbet	10.50
Grossmutter's Gebrannte Creme mit Walnussglace und Schlagrahm	10.50
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
Haselnuss-Mousse mit Oreo und Vanilleglace (vegan)	12.00
Auserlesene Käsespezialitäten aus der Region 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

 Caramelköpfler 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 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	
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 Röstli

Apfelstrudel mit Vanilleglace

CHF
35.00

Menu P2

Tagessuppe

Schweinsgeschnetztes 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-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
Gemischte Partybrötchen		
mit Mostbröckli, Salami, Schinken, Käse und Ei	Pro Stück	4.50
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
Appenzeller Brewbee Tschipps Sea Salt / Paprika (vegan)	Pro Person	3.20
Marinierte Tomate-Mozzarella-Spiessli	Pro Stück	3.40
Bulgur-Gemüsesalat (vegan)	Pro Person	4.10

Warm

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

Süsses

		CHF
Mini Schlorzifladen	Pro Stück	4.50
Früchte-Tartelettes	Pro Stück	4.20
Schokoladenmousse im Glas	Pro Stück	3.30
Hausgemachter Mini-Brownie	Pro Stück	3.80
Früchtespiessli	Pro Stück	3.30

Aperitif-Pauschalen

		CHF
Sennen-Plättli	Pro Person	16.00
mit Mostbröckli, Säntisbröckli, Pantli, Bauernspeck		
Appenzeller Bierbrauer Rohschinken, Schwägalp Käse und Brot		
Säntis-Aperitif	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		
Schwägalp-Aperitif	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		
Erlebnis-Aperitif	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
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	8.50
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
Swiss Alpin Lachsfilet mit leichtem Safranschaum	38.50
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 und Rösti	24.50
Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Appenzeller Käse und Bierbrauer Schinken	39.00
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
Kichererbsen-Gemüseragout mit Maispfannkuchen und Gurkendip (vegan)	24.00
Gemüsepiccata auf Spaghetti an Tomatensauce	21.00
Auberginenravioli 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
Käseteller mit verschiedenen regionalen Käsesorten und Birnbrot	16.50
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

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-Zonne 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