

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
Forellenknusperli 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 Siedwursträdli 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 Sántisbier

 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