

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 Gruppen auf Reservation)

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

Sennen-Plättli	Pro Person	CHF 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
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		

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

	CHF
Menu G1	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