



Gastronomie Berghotel Schwägalp

Im Berghotel Schwägalp gibt es vom traditionellen Appenzeller Menü über die bunte Auswahl bis zum Dessert alles, was das Herz begehrt. Auch für unsere vegetarischen oder jüngsten Gäste ist gesorgt. Lassen Sie es sich kulinarisch gut gehen und geniessen Sie typische, saisonale Spezialitäten.

Gastronomie auf einen Blick

- Reichhaltiges Frühstücksbuffet
- Appenzeller und Schweizer Spezialitäten
- Vielseitige à la carte-Speisekarte
- Bankette, Menüvorschläge ab 10 Personen
- Catering vor der Bergkapelle Schwägalp
- Grosse Sonnenterrasse mit und ohne Selbstbedienung

Öffnungszeiten

Das Hotel ist ganzjährig geöffnet.

i Ab Seite 42 finden Sie eine detaillierte Übersicht über unsere verschiedenen Räumlichkeiten im Berghotel Schwägalp, Gasthaus Passhöhe und auf dem Säntisgipfel.

Diese Aperitif-Angebote erhalten Sie für Gruppen ab 10 Personen.

Aperitifs

Appenzeller Spezialitäten Most- und Säntisbröckli mit Käse	Pro Person	CHF 12.50	EUR 10.00
Belegte Parisettenbrötchen Knusprige, kleine Parisetten mit Mostbröckli, Salami, Schinken, Käse, Thunfisch, Kräuterfrischkäse oder gekochtem Ei belegt	Pro Stück	CHF 3.50	EUR 2.80
Frischer Kräuterkäse auf Parisettescheiben	Pro Stück	CHF 2.00	EUR 1.60
Früchteplatte	Pro Person	CHF 3.50	EUR 2.80
Gemüsedips Knackige, frische Gemüsestäbchen mit Sauce Tartar, Cocktail- und Curry-Sauce	Pro Person	CHF 3.00	EUR 2.40
Käsewürfel Schwägalp- und Appenzeller Käse	Pro Person	CHF 4.50	EUR 3.60
Laugenbrezel gefüllt mit Butter	Pro Stück	CHF 2.50	EUR 2.00
Salzgebäck Salzstangen, Erdnüsse, Chips	Pro Person	CHF 2.40	EUR 1.90
Säntis-Aperitif Knusprige Säntis Käsekugeln aus Schwägalp-Käse, Crevetten im Knuspermantel, Hacktätschli am Holzspiess, Chicoreeblätter gefüllt mit Gemüsetatar, Frischkäse auf Parisettescheiben	Pro Person	CHF 14.50	EUR 11.60
Säntis Käsekugeln (4 Stück) Knusprig gebackene, heisse Käsekugeln aus Schwägalp-Käse	Pro Person	CHF 8.60	EUR 6.90
Schinkengipfeli und Käseküchlein	Pro Stück	CHF 2.20	EUR 1.80
Schwägalp-Aperitif Knusprige Säntis Käsekugeln aus Schwägalp-Käse, gefüllte Crêpesrouladen mit Rauchlachs, Kräuterfrischkäse und Gemüsequark	Pro Person	CHF 13.50	EUR 10.80
Schwägalp-Spezial Brötli mit Rindstatar, Melone mit Rohschinken, Knoblauchbrot, Appenzeller Käsewürfel, kleine Frühlingsrollen mit pikanter Sauce	Pro Person	CHF 15.50	EUR 12.40
Verschiedene kleine Brötli	Pro Stück		
Lachs		CHF 3.80	EUR 3.00
Tatar		CHF 4.50	EUR 3.60
Rohschinken		CHF 3.80	EUR 3.00
Thunfisch		CHF 3.80	EUR 3.00
Aperitif-Buffer (ab 30 Personen) Appenzeller Spezialitäten (Most- und Säntisbröckli, Appenzeller und Schwägalp-Käse), Laugenbrezel, belegte Parisettenbrötchen, Früchteplatte, Gemüsedips, Cervelat und Bratwurst mit Brot	Pro Person	CHF 19.50	EUR 15.60

Alle Preise inkl. MwSt., Preis- und Kursänderungen für alle Angebote vorbehalten.

Diese Angebote erhalten Sie für Gruppen ab 10 Personen. Die Preise gelten ausschliesslich bei der Wahl eines einheitlichen Menüs innerhalb der Gruppe.

In Appenzeller Kochtöpfe geschaut

Vorspeisen

Appenzeller Carpaccio von Most- und Sântisbröckli, serviert mit Apfel-Käse-Salat	CHF 11.50	<i>EUR 9.20</i>
Ausserroder Zwiebel-Käse-Fladen mit Salatgarnitur	CHF 9.50	<i>EUR 7.60</i>
Blattsalate mit marinierten Käsewürfeln und Birnenschnitzen	CHF 8.50	<i>EUR 6.80</i>
Sennen-Gerstensuppe	CHF 5.50	<i>EUR 4.40</i>
Vollmondsuppe Gemüsesuppe mit Vollmondbier parfümiert	CHF 5.50	<i>EUR 4.40</i>
Appenzeller Käsesuppe	CHF 6.00	<i>EUR 4.80</i>

Hauptspeisen

Geschmorter Rindfleischvogel an Rotweinsauce	CHF 25.50	<i>EUR 20.40</i>
Kalbs-Cordon-bleu gefüllt mit Kalbsbrät, Käse und Mostbröckli	CHF 37.00	<i>EUR 29.60</i>
Kalbsfiletmedaillon Sântis mit Spinat, Mostbröckli und Birne an Mostsauce	CHF 41.50	<i>EUR 33.20</i>
Kalbsgeschnetzeltes an Senfsauce mit Mostbröckli, Champignons und Gurkenstreifen	CHF 28.50	<i>EUR 22.80</i>
Schweins-Cordon-bleu gefüllt mit Kalbsbrät, Käse und Mostbröckli	CHF 26.50	<i>EUR 21.20</i>
Schweinsfilet am Stück gebraten gefüllt mit Spinat, Schwägäl-Käse und Sântisbröckli an Steinpilzsauce	CHF 32.50	<i>EUR 26.00</i>
Schweinsfiletmedaillon Schwägäl mit Spinat, Mostbröckli und Birne an Mostsauce	CHF 28.50	<i>EUR 22.80</i>
Chäshörnli mit Apfelmus	CHF 18.50	<i>EUR 14.80</i>
Äpler-Makkaronen mit Siedwurst und Apfelmus	CHF 21.50	<i>EUR 17.20</i>

Desserts

Biberfladen-Mousse mit Appenzeller Alpenbitter parfümiert	CHF 8.50	<i>EUR 6.80</i>
Gebrannte Crème mit Waldbeeren und Schlagrahm	CHF 7.50	<i>EUR 6.00</i>
Käseteller mit verschiedenen regionalen Käsen	CHF 12.50	<i>EUR 10.00</i>
Schlorzifladen mit Vanilleglace	CHF 7.50	<i>EUR 6.00</i>

Über den Tellerrand geschaut

Vorspeisen

Bouillon mit Kräuterflädli	CHF 5.50	<i>EUR 4.40</i>
Bunter Blattsalat mit Kräutern	CHF 6.00	<i>EUR 4.80</i>
Gemischter Salat	CHF 7.50	<i>EUR 6.00</i>
Tomatensuppe mit Schlagrahmhäubchen	CHF 5.50	<i>EUR 4.40</i>

Hauptspeisen

Hirtenspiess Schweinsfiletmedaillons, Speck, Paprika, dazu Kräuterquark, bunter Blattsalat mit Gurken und Tomaten	CHF 28.00	<i>EUR 22.40</i>
Kalbsfiletmedaillon an Morchelrahmsauce	CHF 45.50	<i>EUR 36.40</i>
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art (ohne Gemüse)	CHF 29.50	<i>EUR 23.60</i>
Lachssteak in Blätterteig mit Spinat gefüllt, auf Safransauce	CHF 23.50	<i>EUR 18.80</i>
Schweinssteak Holzfällerart mit gerösteten Zwiebeln und Kräuterbutter	CHF 25.00	<i>EUR 20.00</i>
Broccoli-Ricotta-Ravioli auf Blattspinatbett, mit frischem Basilikum (keine weiteren Beilagen)	CHF 17.50	<i>EUR 14.00</i>
Steinpilz-Risotto	CHF 21.50	<i>EUR 17.20</i>
Tagliatelle mit Gemüsestreifen und Peperoncini-Öl verfeinert	CHF 19.50	<i>EUR 15.60</i>

Desserts

Apfelstrudel mit Vanilleglace und Schlagrahm	CHF 8.00	<i>EUR 6.40</i>
Fruchtsalat mit Schlagrahm	CHF 6.00	<i>EUR 4.80</i>
Himbeerquarkstrudel mit Schokoladenglace	CHF 8.50	<i>EUR 6.80</i>
Orangensalat mit Grand Manier verfeinert und Zitronensorbet	CHF 7.50	<i>EUR 6.00</i>
Waldbeeren-Mousse im Waffelkörnchen, garniert mit Früchten und Fruchtsorbet	CHF 8.50	<i>EUR 6.80</i>

Beilagen

Eine Beilage nach Wahl und Gemüse sind im Preis der Hauptspeise inbegriffen:

- Butternudeln
- Kartoffelstock
- Butterrösti
- Pommes frites
- Butterspätzli
- Röstikroketten
- Kartoffelgratin
- Trockenreis oder Wildreis

Alle Preise inkl. MwSt., Preis- und Kursänderungen für alle Angebote vorbehalten.

Diese Menüs erhalten Sie für Gruppen ab 10 Personen. Die Preise gelten ausschliesslich bei der Wahl eines einheitlichen Menüs innerhalb der Gruppe.

Menüs

Appenzeller Menüs

Menü A/10 mit Schweinefleisch mit Kalbfleisch	CHF 40.50 EUR 32.40 CHF 52.00 EUR 41.60
<ul style="list-style-type: none"> ■ Sennen-Gerstensuppe ■ Appenzeller Schweins-Cordon-bleu gefüllt mit Kalbsbrät, Käse und Mostbröckli, Pommes frites, Mischgemüse ■ Himbeerquarkstrudel 	
Menü B/10 mit Schweinefleisch mit Kalbfleisch	CHF 54.00 EUR 43.20 CHF 67.00 EUR 53.60
<ul style="list-style-type: none"> ■ Appenzeller Gemüsesuppe mit Vollmondbier parfümiert ■ Carpaccio von Most- und Sämtisbröckli ■ Schweinsfiletmedaillon mit Spinat, Mostbröckli und Birne an Mostsauce mit breiten Nudeln und Gemüse ■ Biberfladen-Mousse mit Appenzeller Alpenbitter parfümiert 	

Festliches Menü

Menü C/10	CHF 62.50 EUR 50.00
<ul style="list-style-type: none"> ■ Rindstatar mit kleinem Salatbouquet Toast und Butter ■ Bouillon mit Sherry und Tomatenwürfeln Blätterteigstange ■ Kalbssteak an Morchelrahmsauce Breite Nudeln, Gemüsestreifen und Kefen mit Peperoncino-Öl verfeinert ■ Baileys-Parfait mit Früchten ausgarniert 	

Preiswerte Menüs

Menü D/10	CHF 28.00 EUR 22.40
<ul style="list-style-type: none"> ■ Tagessuppe ■ Hackbraten «Schwägalp», Kartoffelstock, Gemüse der Saison ■ Apfelstrudel mit Vanilleglace 	
Menü E/10	CHF 28.00 EUR 22.40
<ul style="list-style-type: none"> ■ Tagessuppe ■ Geschnetzeltes Schweinefleisch an Pilzrahmsauce mit Butterspätzli und Gemüse ■ Warme Waldbeeren mit Vanilleglace und Schlagrahm 	
Menü F/10	CHF 26.50 EUR 21.20
<ul style="list-style-type: none"> ■ Tagessuppe ■ Olma Bratwurst an Zwiebelsauce und Pommes frites ■ Gebrannte Crème mit Mandelsplitter 	

Menü G/10	CHF 28.00 EUR 22.40
<ul style="list-style-type: none"> ■ Tagessuppe ■ Schweinsrahmschnitzel, Butternudeln, Gemüse ■ Ananas mit Zitronensorbet 	

Menü H/10	CHF 28.00 EUR 22.40
<ul style="list-style-type: none"> ■ Tagessuppe ■ Gebratene Pouletbrust mit Senfsauce, Reis, Grilltomate und Blattspinat ■ Fruchtcocktail mit Vanilleglace 	

Menü I/10	CHF 26.50 EUR 21.20
<ul style="list-style-type: none"> ■ Tagessuppe ■ Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus ■ Karamelköpfler mit Schlagrahm 	

Vegetarische Menüs

Menü J/10	CHF 26.50 EUR 21.20
<ul style="list-style-type: none"> ■ Tagessuppe ■ Äpler-Makkaronen mit Apfelmus ■ 2 Kugeln Glace mit Schlagrahm 	

Menü K/10	CHF 28.00 EUR 22.40
<ul style="list-style-type: none"> ■ Tagessuppe ■ Broccoli-Ricotta-Ravioli auf Blattspinatbett, mit frischem Basilikum ■ Fruchtsalat mit Schlagrahm 	

Menü L/10	CHF 28.00 EUR 22.40
<ul style="list-style-type: none"> ■ Tagessuppe ■ Gemüsestrudel mit Peperonisauce und Reis ■ ApfelCrème 	

Alle Preise inkl. MwSt., Preis- und Kursänderungen für alle Angebote vorbehalten.

Diese Buffets erhalten Sie für Gruppen ab 30 Personen.

Buffets

Appenzeller Buffet

CHF 78.50 EUR 62.80

- Appenzeller Vollmondsuppe (serviert)
- Fein aufgeschnittenes Most- und Säntisbröckli
- Gitziküchlein in Bierteig gebacken
- Knackige Salate vom Buffet mit verschiedenen Saucen und Beilagen
- Knusprige Appenzeller Brote mit Butter
- Lauwarmer Käsekuchen
- Rauch-Chnebeli und schwarz geräucherter Bauernspeck

- Appenzeller Kalbsschnitzel in Ei- und Mostbröckli-Hülle
- Gekochter Beinschinken
- Rosa gebratenes Lammgigot mit Knoblauch
- Schweinsbraten mit Pflaumenfüllung an Rotweinsauce
- Breite Nudeln
- Gemüse-Lasagne
- Käseknöpfli
- Kartoffelgratin
- Mischgemüse

- Biberfladen-Mousse mit Appenzeller Alpenbitter parfümiert
- Fruchtsalat
- Meringues mit Schlagrahm
- Schlorzifladen
- Verschiedene Crèmes und diverse Glaces
- Toggenburger und Appenzeller-Käse

Buffets

Schwägalp Buffet

CHF 52.50 EUR 42.00

- Blattsalate mit französischer und italienischer Sauce
- Bouillon mit Kräuterflädli (serviert)
- Brot und Butter
- Fischknusperli mit Remouladensauce
- Gemüsekekuchen
- Kalte Fischplatte
- Siedfleischsalat
- Tomaten-Mozzarella

- Gebratenes Pouletbrustfilet
- Kalbgeschnetzeltes mit Rahmsauce
- Saucisson (Waadtländer Wurst)
- Schweinsfilet am Stück
- Reis, Butternudeln
- Gemüsestrudel, Kartoffel-Lauchgemüse, Mischgemüse

- Diverse Crèmes
- Fruchtsorbet
- Früchteplatte
- Caramelknöpfli
- Schlagrahm
- Waldbeeren-Mousse
- Käse aus der Region

Alle Preise inkl. MwSt., Preis- und Kursänderungen für alle Angebote vorbehalten.



Nachfolgend finden Sie eine Auswahl aus unserem vielseitigen Weinangebot.
Gerne besprechen wir mit Ihnen die weiteren Möglichkeiten.

Flaschenweine weiss

Schweiz

Aigle les Murailles Chasselas (Gutedel) Henri Badoux, Chablais-Waadt	75 cl	CHF 53.00	<i>EUR 42.40</i>
Appenzeller Landsgmendwy Riesling x Silvaner (Müller Thurgau) Lutz Weinbau, Wienacht-Tobel	70 cl	CHF 47.50	<i>EUR 38.00</i>
Bernecker Chardonnay Chardonnay Schmid Wetli AG, Berneck	75 cl	CHF 48.00	<i>EUR 38.40</i>
St.Saphorin AOC Roche Ronde Chasselas (Gutedel) J. & P. Testuz SA, Lavaux-Waadt	75 cl	CHF 39.00	<i>EUR 31.20</i>
Yvorne AOC Chabois Chasselas Alain Parisod, Chablais-Waadt	75 cl	CHF 49.50	<i>EUR 39.60</i>

Italien

Pinot Grigio Venezia IGT Pinot Grigio Astoria, Veneto	75 cl	CHF 38.50	<i>EUR 30.80</i>
--	-------	------------------	------------------

Schaumwein

Italien

Prosecco di Valdobbiadene Gemin brut Prosecco Valdobbiadene, Veneto	75 cl	CHF 52.00	<i>EUR 41.60</i>
--	-------	------------------	------------------

Alle Preise inkl. MwSt., Preis- und Kursänderungen für alle Angebote vorbehalten.

Flaschenweine rot

Schweiz

Bernecker Rosenberger Beerli Blauburgunder (Pinot noir) Tobias Schmid, Berneck	70 cl	CHF 41.00	<i>EUR 32.80</i>
Hauswein «Cuvée Säntis» (begrenzte Anzahl Flaschen) 40% Blaufränkisch, 60% Diolinoir Kräftig, fruchtig und charaktervoll mit konzentrierter Struktur und weichen Tanninen Schmid Wetli AG, Berneck	75 cl	CHF 46.00	<i>EUR 36.80</i>
Maienfelder Bündner Banner Blauburgunder (Pinot noir) Rutishauser, Bündner Herrschaft	75 cl	CHF 41.50	<i>EUR 33.20</i>
Wienachtswy Blauburgunder (Pinot noir) Lutz Weinbau, Wienacht-Tobel	70 cl	CHF 48.50	<i>EUR 38.80</i>

Frankreich

Château de Mauvinon MC Grand cru Merlot, Cabernet franc Château de Mauvinon, Bordeaux-St.Emilion	75 cl	CHF 48.50	<i>EUR 38.80</i>
---	-------	------------------	------------------

Italien

Amarone della Valpolicella «Classico delle Strie» Corvina, Rondinella, Molinara Marano di Valpolicella/Corte Rugolin, Veneto	75 cl	CHF 66.50	<i>EUR 53.20</i>
Chianti Classico, Castello di Verrazzano DOCG Sangiovese, Cannaiolo Castello di Verrazzana, Greve-Toscana	75 cl	CHF 46.50	<i>EUR 37.20</i>
Vino Nobile di Montepulciano Sangiovese, Montepulciano D E I, Toscana	75 cl	CHF 55.00	<i>EUR 44.00</i>

Spanien

Rioja Vina Artacho Crianza Tempranillo, Mazuelo, Graciano (Rioja Alta) Artacho, Cenicero, Logrono	75 cl	CHF 37.50	<i>EUR 30.00</i>
--	-------	------------------	------------------

HÖHEPUNKTE ERLEBEN.

Im Besucherzentrum «Brauquöll Appenzell» erfahren Sie bei einem spannenden «Rondgang», wie aus quöllfrischem Wasser Appenzeller Bier und Sämtis Malt entstehen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch! www.appenzellerbier.ch/besucherzentrum



APPENZELLER BIER

Flaschenweine rot

USA

Zinfandel Heritage Clone	75 cl	CHF 55.00	EUR 44.00
Zinfandel Don Wallace, Sonoma-Kalifornien			

Australien

Shiraz «Lindemans» Bin 50	75 cl	CHF 38.50	EUR 30.80
Shiraz Lindemans, Barossa Valley			

Südafrika

Cabernet/Merlot «Neil Ellis»	75 cl	CHF 42.00	EUR 33.60
Cabernet Sauvignon, Merlot Neil Ellis, Stellenbosch			

Offene Weine weiss

Schweiz

Féchy a.o.c.	50 cl	CHF 22.50	EUR 18.00
Chasselas (Gutedel) Alain Parisod, La Côte-Waadt			

Hauswein «Epresses»	50 cl	CHF 23.00	EUR 18.40
Chasselas (Gutedel) Alain Parisod, Lavaux-Waadt			

St.Saphorin AOC Roche Ronde	50 cl	CHF 27.00	EUR 21.60
Chasselas J. & P. Testuz SA, Lavaux-Waadt			

Offene Weine rot

Schweiz

Dôle Solaire	50 cl	CHF 20.50	EUR 16.40
Pinot noir, Gamay Joseph Gattlen, Wallis			

Hauswein «Cuvée Sämtis»	50 cl	CHF 31.50	EUR 25.20
(begrenzte Anzahl Flaschen) 40% Blaufränkisch, 60% Diolinoir Schmid Wetli AG, Berneck			

Maienfelder	50 cl	CHF 22.50	EUR 18.00
Blauburgunder (Pinot noir) Rutishauser, Bündner Herrschaft			

Alle Preise inkl. MwSt., Preis- und Kursänderungen für alle Angebote vorbehalten.