



Appenzeller Hotels

Löwen | Säntis | Hecht

Menüvorschläge für Anlässe ab 10 Personen

Geschätzte Gäste

Vielen Dank für Ihr Interesse an unseren Menüvorschlägen. Um Ihnen ein schönes Erlebnis zu ermöglichen, bitten wir Sie sich bei Ihrer Auswahl **jeweils auf ein einheitliches Menu und eine einheitliche Alternative zu beschränken.**

Gruppenreservierungen auf unserer Terrasse sind leider nicht möglich.

Alle Preise sind in CHF und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

2026 / 2027 – ersetzt alle früheren Versionen

Inhaltsverzeichnis

Aperitif.....	2
Menus	3
Festliche Menus.....	5
Getränke.....	9



Appenzeller Hotels

Löwen | Säntis | Hecht

Aperitif

Für Ihren Aperitif stellen wir gerne unsere Bar, oder bei entsprechender Witterung unsere Gartenterrasse oder Innenhof zur Verfügung.

Getränke

Weisswein, Champagner, Prosecco und weitere Getränke	Nach Aufwand
Früchtebowle mit Alkohol	11
Früchtebowle ohne Alkohol	10
Aperopauschale A: Weisswein, Orangenjus, Mineralwasser, Salzgebäck. Dauer max. 60 Minuten	13
Aperopauschale B: Weisswein, Orangenjus, Mineralwasser, Aperogebäck. Dauer max. 60 Minuten	21

Kleine Häppchen zum Aperitif

Appenzeller Trockenfleisch & Appenzeller Käse (je 30g)	11
Appenzeller Käsefladen (100 gr. p.P.)	9
Chips und Nüssli	3.50
Blätterteiggebäck (einfache Ausführung, 4 Stück p.P.)	10
Aperogebäck (wie oben, zusätzlich Schinkengipfeli, Frühlingsrollen & Chilisauce, 6 Stück p.P.)	12
Diverse Canapées (6 Stück p.P.)	12
Gebackene Crevetten mit süss-saurer Chilisauce pro Stück	3
Appenzeller Mini Chääs Chüechli pro Stück	2.50
Grissini mit Rohschinken umwickelt pro Stück	3.50
Chicken Wings pro Stück	3.50
Tomate-Mozzarella-Spiessli pro Stück	3.50
Satayspiessli pro Stück	3.50
Mini Sandwiches / Eingeklemmte pro Stück	5.50
Mini Frühlingsrollen mit süss-sauer Chilisauce pro Stück	3.50
Egli im Bierteig mit Tatarsauce pro Stück	5
Fetakäse im Zucchettimantel pro Stück	4
Gebackener Ziegenfrischkäse mit Tomatenmarmelade pro Stück	4

Apero Riche

pro Person	32
4 Stück Canapées, 2 Stück Blätterteiggebäck, 2 Mini Chääs Chüechli, 2 Tomate-Mozzarella Spiessli, 2 Crevetten im Tempurateig mit süss-saurer Chilisauce, 2 Satayspiessli	



Appenzeller Hotels

Löwen | Säntis | Hecht

Menus

Alle Menus mit Tagessuppe **und** einem Saisonblattsalat vorweg. Preise sind pro Person und ohne Supplement

Fleisch & Fisch

1 - 36.00

Schweinsgeschnetzeltes an
Pilzrahmsauce
Feine Eierhörnli
Gemüse

2 - 38.50

Pouletbrust an Curryrahmsauce
Basmatireis
Früchtegarnitur

3 - 42.00

Piccata Milanese
Tomatenspaghetti

4 - 49.50

Schweinscarrébraten an
Champignonrahmsauce
Butternudeln
Gemüse

5 - 57.50

Kalbsrahmschnitzel mit Pilzen
Butternudeln
Gemüse

6 - 68.50

Gebratene Tranchen vom Appenzeller
Kalbsrücken an Morchelrahmsauce
Hausgemachte Nudeln
Gemüse

7 - 44.50

Rindsragout im Appenzeller Bier
geschmort
Spätzli
Gemüse

8 - 37.00

Schweinschnitzel paniert
Pommes Frites
Gemüse

9 - 44.00

Braunes Kalbsvoressen
Butternudeln
Gemüse

10 - 49.50

Schmorbraten vom Rindstafelspitz nach
Grossmutter's Art
Hausgemachter Kartoffelstock
Grüne Bohnen

11 - 56.00

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art"
Butterrösti
Gemüse

12 - 74.00

Rindsfilet Helder mit Béarnaisesauce
Kartoffelgratin
Gemüse

13 - 46.50

Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen-
Kapernbutter
Petersilienkartoffeln
Broccoli



Appenzeller Hotels

Löwen | Säntis | Hecht

Vegetarisch

15 – 36.50

Gemüseschnitzel
Safranrisotto
Tomatenwürfeli

16 - 35.00

Gemüsecurry
Basmatireis

17 – 36.50

Basilikum-Käsetortellini
Rahmsauce
Dörrotomatenstreifen

18 – 36.50

Appenzeller Chäsmaggerone
Röstzwiebeln

Desserts

1 – 12.00

Caramelköppli mit Rahm

2 – 12.00

Apfelküchlein mit Vanillesauce

3 – 13.00

Panna Cotta mit marinierten Himbeeren

4 – 12.50

Appenzeller Biberfladenparfait mit
Orangensauce

5 – 9.00

Tagesdessert nach Wahl unseres
Küchenchef's

6 – 13.50

Coupe Säntis

7 – 12.50

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

8 – 12.00

Schokoladenmousse garniert

9 – 16.00

Sorbetteller mit Früchten

Käse- und Dessertbuffets je nach Ausführung ab CHF 30.00 pro Person.



Appenzeller Hotels

Löwen | Säntis | Hecht

Festliche Menus

Menu I

Rauchlachstare auf einem Tomaten-Gurkencarpaccio

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Majoran

Schweinsfilet mit Salbei und Rohschinken auf Portweinjus

Hausgemachte Nudeln

Gemüse garnitur

Appenzeller Biberfladenparfait mit Orangensauce

Fr. 84.—

Menu II

Cocktail von Flusskrebse mit Ruccola

Kraftbrühe nach Grossmutter's Art mit Wurzelgemüse

Zweierlei vom Lamm

Geschmorte Lammhaxe und Karree

Safranpolenta

Mediterranes Gemüse

Panna Cotta mit marinierten Himbeeren

Fr. 91.—

Menu III

Carpaccio vom Rindsfilet mit Parmesan, Balsamico und Olivenöl ***

Rüeblicremesuppe

Gebratene Tranchen vom Appenzeller Kalbsrücken

Morchelrahmsauce

Hausgemachte Nudeln

Gemüse garnitur

Nussparfait an einem Beerenragout

Fr. 97.—



Appenzeller Hotels

Löwen | Säntis | Hecht

Menu IV

Tatar vom Wildlachs mit geräuchertem Forellenfilet
Mit Lachskaviar, Sauerrahm und langem Pfeffer

Kräuterschaumsuppe

Riesencrevetten sautiert in Olivenöl
Mit Knoblauch, Tomaten und frischen Kräutern

Getrüffelte Perlhuhnbrust auf Rotweinjus
Hausgemachte Gnocchi

Kleines Gemüse

Crêpe mit Orangensauce und Vanilleglace

Fr. 107.—

Menu V

Tomate & Büffelmozzarella mit Pesto und Basilikum

Selleriecremesuppe mit gebratener Riesencrevette

Gebratener Steinbutt auf Blattspinat

Am Stück gebratener Kalbsrücken an Portweinjus

Waldpilzrisotto

Gemüse garnitur

Karamellisierte Creme Katalane mit Früchten garniert

Fr. 115.—

Menu VI

Variation vom Thunfisch auf mediterranem Gemüse

Kraftbrühe mit Gemüsejulienne

Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut

Rosa gebratenes Roastbeef mit Choronsauce

Kartoffelgratin

Broccoli mit Pinienkernen

2er-1ei Schoggimousse mit Früchten garniert

Fr. 116.—



Appenzeller Hotels

Löwen | Säntis | Hecht

Menu VII

Gebratene Gänseleber mit Portweinschalotten und Balsamicoschaum

Geflügelconsommé mit Griessnocken

Pochierte Lachsforelle auf Safran-Blumenkohl und Rotweibutter

Rindsfilet am Stück gebraten auf Trüffelsauce

Knusprige Kartoffeln

Gebratene Rüeblì

Auswahl von Appenzeller Käse mit Birnenbrot

Sorbet von der Maracuja auf gegrillter Ananas

und Vanille Creme Brulée

Fr. 139.–

Menu VIII

Hausgebeizter Bodensee Saibling an Dillsauce

Chili und Knoblauch Dip

Lauchcremesuppe mit gebratenem Speck

Kaninchenrückenfilet mit Pestorisotto

Rosa glasierter Kalbstafelspitz auf cremiger Senfsauce

Kartoffelstock

Gemüse garnitur

Schokoladentörtchen von der Valrhona Schokolade mit Waldbeerensorbet

Fr. 109.–



Appenzeller Hotels

Löwen | Säntis | Hecht

A P P E N Z E L L E R M E N U

IX

Tatar von Appenzeller Ziegenfrischkäse und Mostbröckli

Appenzeller Bierrahmsuppe mit Käseplätzchen

Gebratenes Saiblingsfilet auf Riesling x Sylvaner-Schaum

Blattspinat

Zitronensorbet mit Appenzeller Marc

Duett vom rosa Kalbfilet und Kalbsbacke mit Blauburgunderjus

Schupfnudeln

Gemüsegar nitur

Auswahl von Appenzeller Käse mit Birnenbrot

Appenzeller Rahmlikörparfait mit saisonaler Garnitur

Fr. 136.—

Bauernbuffets

in verschiedenen Variationen ab 30 Personen oder Mindestverrechnungsbetrag CHF 2'250

Vorspeisen und Salate

Appenzeller Trockenfleisch, Pantli, Pastete, Terrine, Rauchfische, Blattsalate, gemischte Salate mit diversen Saucen und Beilagen

Suppenauswahl

Gerstensuppe oder Kraftbrühe mit Gemüse oder Gemüsecremesuppe

Fleisch

Siedfleisch, Schinken, Rippli, Speck gekocht und gebraten, Appenzeller Siedwurst, Lammgigot, Schweinscarrébraten, Roastbeef, diverse Saucen

Beilagen

Sauerkraut, grüne Bohnen, Linsen, Bauernkartoffeln, Kartoffelgratin, Chääsmaggerone

Käse und Desserts

Reichhaltige Käseplatte, Früchte, Biberfladen, Birnenbrot, Frischer Fruchtsalat, Schlagrahm, Fruchtkuchen, Cremen, Puddings, Schokoladenmousse, Früctemousse, zusätzlich saisonale Desserts.

Ab Fr. 78.— bis 90.— je nach Ausführung



Appenzeller Hotels

Löwen | Säntis | Hecht

Getränke

Weinvorschläge

Unsere vollständige Weinkarte finden sie unter: <https://appenzeller-hotels.ch/kulinarik/weinerlebnis/>

Rotweine		7 / 7.5 dl
Appenzeller Wienachtswy	CH	52.00
Buchberger Bärenmandli	CH	52.00
Fläscher Blauburgunder	CH	51.00
St. Saphorin Rot	CH	52.00
Vigoria Merlot Ticino	CH	52.00
Château Laroque St. Emilion	FR	75.00
Primitivo Arcangelo	I	47.00
Tecedeiras Reserva	POR	67.00

Rosé		7 / 7.5 dl
Appenzeller Wienachtswy	CH	52.00

Weissweine		7 / 7.5 dl
Appenzeller Landsgmendwy	CH	52.00
Dézaley Grand Cru	CH	58.00
St. Saporin weiss	CH	52.00
Château de Vinzel	CH	44.00



Appenzeller Hotels

Löwen | Säntis | Hecht

Diverse Getränke

Appenzeller Bier Hell	5dl	7.30
Appenzeller Bier Hell	3dl	5.70
Appenzeller Bier Dunkel	5dl	7.30
Appenzeller Bier Naturtrüb	5dl	7.30
Appenzeller Zitronen-Panaché	3dl	5.70
Appenzeller Légère	5dl	7.30
Appenzeller Bier alkoholfrei	5dl	7.30
Appenzeller Bier alkoholfrei	3dl	5.70

Diverse Aperitifs	4cl	9.50
Cüpli Champagne de St. Gall	1dl	14.50
Prosecco	1dl	9.50
Alkoholfreier Cava	1dl	9.50

Mineral- & Süsswasser	3dl	5.70
Mineral Natur «Leise» oder «Stil»	10dl	12.00
Most naturtrüb mit/ohne Alkohol	5dl	7.30
Michel Orangen & Tomatensaft	2dl	7.00

Café Crème / Espresso	5.20
Cappucino	5.90
Milchkaffee	5.70
Latte Macchiato	6.80
Doppelter Espresso	6.80
Ovomaltine / Caotina	5.50
Punsch	5.50

Aufschlag Hafermilch: + 0.50 / Aufschlag Rahm: + 2.00
Alle Kaffee auch koffeinfrei erhältlich