



1. Rang Activity 2010

## Publikumsliebbling

Drehrestaurant Hoher Kasten



Am 23. November 2009 hat in Basel im Rahmen der IGEHO-Messe die grosse Award-Night mit der Verleihung der Auszeichnung «Best of Swiss Gastro» stattgefunden. Diese Auszeichnung wird für herausragende gastronomische Konzepte in acht verschiedenen Kategorien vergeben.

Das Drehrestaurant Hoher Kasten hat in der Kategorie «Activity» den ersten Rang gewonnen! Es wurde von einer ausgewiesenen Fachjury und den vielen positiven Bewertungen von Besuchern und Bankettgästen auf den ersten Platz gewählt. An dieser Stelle bedanken sich die Prämierten mit dem gesamten Team bei allen, welche das Publikums-Voting tatkräftig unterstützt haben.

Bereits seit sechs Jahren wird der Swiss Gastro Award an innovative Betriebe vergeben und erfreut sich immer grösserer Beliebtheit und Bekanntheit. Es gilt, drei Bewertungsstufen zu überstehen: Erstens das Fachgremium, das aus den vorgeschlagenen Betrieben die rund 200 besten nominiert. Zweitens die Fachjury, welche die Nominierungen benotet und damit gewichtet. Und drittens das breite Publikum, welches die nominierten Lokale bewerten kann.

Das Drehrestaurant hat in seiner Kategorie alle Bewertungsstufen mit Erfolg bestanden und wurde dafür mit dem 1. Rang in der Kategorie «Activity 2010» ausgezeichnet. Für das junge Unternehmen, die jungen Wirtsleute und das junge Team des Drehrestaurants ist diese Auszeichnung ein beachtlicher Erfolg.



1. Rang Activity 2010



## **Sönd willkommen**

### **und recht en Guete**

---

---

Herzlich willkommen auf dem Aussichtsberg Hoher Kasten, im neuen Drehrestaurant. Es ist uns sehr wichtig, dass Sie sich bei uns rundherum wohl fühlen. Darum geniessen Sie doch erst einmal die fantastische Rundum-Aussicht mit Blick auf sechs Länder: Bayern, Baden Württemberg, Vorarlberg, Tirol, Fürstentum Liechtenstein sowie die Berge und Täler der Ostschweiz. Runden Sie Ihr Aussichtserlebnis ab mit einem feinen Essen und einem guten Tropfen.

Sie finden auf den folgenden Seiten ein vielfältiges Angebot für jeden Anspruch. Unsere Küche ist auf alle Fälle vorbereitet – von der währschaften Verpflegung nach einer langen Wanderung bis hin zum Mehrgang-Menü für den Feinschmecker. Bei aller Vielfalt bleibt jedoch eine Gemeinsamkeit: Wir verwenden fast ausschliesslich einheimische, regionale Produkte in frischer Qualität.

Wir danken Ihnen für den Besuch und wünschen Ihnen ein rundum unvergessliches Erlebnis.

Priska Kunz und Urs Brülisauer  
mit Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern

## Ihr unvergesslicher Bankett-Anlass

---

### auf dem Hohen Kasten

---

Wir freuen uns, wenn Sie Ihren Anlass bei uns auf dem Hohen Kasten durchführen. Die unvergessliche Aussicht, die Sie bei schönem Wetter sowohl im Panoramarestaurant wie auch im Drehrestaurant geniessen, sind der exklusive Rahmen für private, geschäftliche oder gesellschaftliche Treffen. Dazu ein feines Essen, ein guter Tropfen Wein und ein freundlicher Service – das alles bieten wir Ihnen mit Freude und Herzblut auf unserem Aussichtsberg.

Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Menü-Auswahl persönlich. Sie erreichen uns dafür jeweils bis 11.00 Uhr und ab 13.30 Uhr.

Damit Ihr Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis wird, beachten Sie folgende Hinweise und Tipps.

### Räumlichkeiten

---

#### **Drehrestaurant**

Unser Drehrestaurant bietet für 98 Personen Platz mit Rundum-Aussicht.

#### **Panoramasaal**

Im Panoramarestaurant finden maximal 180 Gäste Platz, wobei wir den Saal für 70 oder für 80 Gäste teilen und abtrennen können.

#### **Sonnenterrasse**

Für die Sonnenterrasse mit rund 150 Plätzen (Selbstbedienung) können wir leider keine Reservationen entgegen nehmen.

#### **Sitzungszimmer**

Für Sitzungen oder Seminare steht Ihnen unser Saal im Erdgeschoss mit 10 bis 40 Sitzplätzen – je nach Bestuhlung – zur Verfügung.

### Bahnfahrten

---

Bitte teilen Sie uns frühzeitig mit, wann Sie Ihre Berg- und Talfahrten planen, damit wir für Sie rechtzeitig reservieren können. Die Preise – insbesondere die Preise für Extrafahrten ausserhalb des Fahrplans – entnehmen Sie bitte der Beilage.

### Personenanzahl

---

Geben Sie uns bitte spätestens sieben Tage vor Ihrem Anlass die definitive Teilnehmeranzahl bekannt. Sollte am Anreisetag die Gesamtzahl der Gäste nicht der vor sieben Tagen gemeldeten Gästeschar entsprechen, müssen wir Ihnen CHF 25.– pro fehlender Person zur Unkostendeckung verrechnen.

### Menü und Getränke

---

Wir möchten Sie auch bei Grossandrang perfekt und schnell bedienen. Damit wir alles sorgfältig vorbereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre Wahl für das Einheitsmenü und den Wein frühzeitig bekanntzugeben.

### Frühstücksbuffet im Drehrestaurant

---

Jedes Wochenende, von der ersten fahrplanmässigen Bergfahrt bis spätestens für Bergfahrten um 9:30 Uhr, richten wir unser beliebtes Frühstücksbuffet her. Reservationen sind zwingend erforderlich!

Gutscheine erhalten Sie an der Talstation oder im Internet unter [www.hoherkasten.ch](http://www.hoherkasten.ch).

## Vorspeisen

Preise in CHF

---

Appenzeller Ziegenfrischkäse mit Salatgarnitur	15.60
Appenzeller Vorspeise	16.20
Mostbröckli, Appenzeller Käse, Birnbrot	
Essiggurken und Silberzwiebeln	

## Kalte Gerichte

Preise in CHF

---

Salatteller	17.50
Wurstsalat einfach	14.80
Wurstsalat garniert	17.80
Appenzeller Käsesalat einfach	15.80
Appenzeller Käsesalat garniert	18.80
Appenzeller Wurst-Käsesalat einfach	14.80
Appenzeller Wurst-Käsesalat garniert	17.80

## Suppen

Preise in CHF

---

Tagessuppe	7.50
Gerstensuppe	9.80
Gerstensuppe mit Wienerli	14.20

## Salate

Preise in CHF

---

Gemischter Blattsalat	8.00
Gemischter Salat	9.80

## Für den kleinen Hunger

Preise in CHF

Portion Pommes Frites	9.50
Portion Appenzeller Käse	15.50
Appenzeller Pantli mit Brot	10.50
Appenzeller Siedwurst mit Brot	11.50
Wienerli mit Brot	11.50
Kabierwurst mit Brot	12.50

## Für die kleinen Gäste

Preise in CHF

«Donald Duck» Schnipo	15.20
«Pinocchio» Wienerli mit Pommes Frites oder Nudeln	15.20

## Vegitarische Gerichte

Preise in CHF

Chäshörnli mit Apfelmus	18.50
Gemüseteller mit Beilage	18.80
Pommes Frites, Nudeln oder Reis	

## Fitnesssteller

Preise in CHF

Fitnesssteller mit Schweinssteak & Kräuterbutter	25.60
Fitnesssteller mit zwei panierten Schweinsschnitzeln	23.60
Fitnesssteller mit einem Pouletbrüstli & Kräuterbutter	21.60

## Warme Gerichte

Preise in CHF

Appenzeller Siedwurst mit Chäshörnli & Apfelmus	23.50
Kabierwurst mit Chäshörnli & Apfelmus (Kabier: mit Bier-Nebenprodukten gefütterte & gepflegte Appenzeller Kälber)	25.50
Chäshörnli mit Apfelmus	18.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites & frischem Saisongemüse	24.80
Hausgemachter Hackbraten mit Butterspätzli & frischem Saisongemüse	25.80
Kalbgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Eierschwämmli, Butternudeln & frischem Saisongemüse	35.80
Schweinssteak mit Kräuterbutter, Pommes frites & frischem Saisongemüse	26.80
Riz Casimir (Poulet) mit Früchten	23.80
Rindsbraten (3 Tage im Appenzellerbier eingelegt) Butternudeln und Saisongemüse	28.60
Pangasiusfilet an Dillrahmsauce Reis, Spinat und Sautierten Cherry Tomaten	25.20

**Fleisch-Deklaration:** Wir beziehen die Zutaten für unsere Speisen so weit wie möglich aus der Region um den Hohen Kasten.

Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Geflügel	Schweiz, Brasilien, Argentinien
Rind	Schweiz, Brasilien, Argentinien
Fisch	Vietnam

## Getränke offen

Preise in CHF

<b>Diverse Mineral</b>	Mineral still und leise, Pepsi, Eistee, Shorley, Flauder, Citro, Rivella rot	2 dl	3.10
		3 dl	3.90
		5 dl	5.50
Bier	Appenzellerbier Lager	3 dl	4.10
		5 dl	5.50
Soft	Möhl trüeb	3 dl	4.10
		5 dl	5.50

## Getränke

Preise in CHF

<b>Diverse Mineral</b>	Mineral still, Pepsi light, Sinalco, Citro, Rivella blau, Shorley	33 cl	4.70
		150 cl	12.60
<b>Fruchtsaft</b>	Michel Orange	20 cl	4.60
		100 cl	12.60
	Michel Bodyguard	20 cl	4.60
		100 cl	12.60
	Michel Tomatensaft	20 cl	4.60
<b>Bier</b>	Lager	50 cl	6.10
	Quöllfrisch	50 cl	6.10
	Légère	50 cl	6.10
	Sonnwendlig	50 cl	6.10
	Flauderpanache	50 cl	6.10
	Weizen	50 cl	6.10
	Spezli	29 cl	4.60
<b>Saft</b>	Möhl Alkoholfrei	50 cl	6.10
	Möhl klar	50 cl	6.10
	Ghürotne (Thurella)	50 cl	6.10

<b>Kaffee</b>	Kaffee Crème	4.10
	Espresso	4.10
	Doppelter Espresso	5.60
	Cappuccino	4.60
	Schale	4.10
	Latte Macchiato	5.60
	Melange	5.60
	Lutz/Fertig	6.50
	Kasten Kaffee	7.00
Schümli Pflümli	7.00	

<b>Milchgetränk</b>	Ovo warm und kalt	4.10
	Schokolade warm und kalt	4.10
	Milch warm und kalt	4.10
	Melange Ovo/Schokolade	5.60

<b>Tee</b>	Pfefferminze	4.10
	Lindenblüte	4.10
	Hagenbutte	4.10
	Kamille	4.10
	Schwarztee	4.10
	Grüntee	4.10
	Eisenkraut	4.10
	Erdbeere/Himbeer	4.10
	Jagertee	6.50
	Tee Rum	7.50

<b>Punch</b>	Orange	4.10
	Apfel	4.10
	Rum	4.10

## Spirituosen

Preise in CHF

Appenzeller Alpenbitter	29%	4 cl	6.00
Berggeist	25%	4 cl	6.00
Appenzeller Rahmlikör	18%	4 cl	6.00
Tequila Rose	17%	4 cl	6.00
Martini	15%	4 cl	6.00
Cynar	16,5%	4 cl	6.00
Holder-Likör	20%	4 cl	6.00
Appenzeller Kräuter	41%	2 cl	4.50
Kirsch	40%	2 cl	4.50
Pflümli	40%	2 cl	4.50
Williams	40%	2 cl	4.50
Zwetschgen	40%	2 cl	4.50
Kernobst	40%	2 cl	4.50
Rum	40%	2 cl	4.50
Grand Marnier	40%	2 cl	4.50
Amaretto	28%	2 cl	4.50
Campari	23%	2 cl	4.50
Calvados 2 ans fine	40%	2 cl	5.50
Grappa Riserva	40%	2 cl	5.50
Grappa «Frassino»	42%	2 cl	6.50
Premium Broadway Grappa	40%	2 cl	9.50
Vinaccia Traubenbrand	41%	2 cl	6.50
Most Uve Miste	40%	2 cl	6.50
Vieille Prune Emil Ebnetter	41%	2 cl	6.50
Cognac Jules Duret ***	40%	2 cl	6.50
Kirsch (Kobelt Marbach)	40%	2 cl	6.50
Gebirgs Williams	40%	2 cl	7.50
Altes Pflümle	43%	2 cl	6.50
Whisky (Säntis Malt)	40%	2 cl	6.50
Quitten (Kobelt Marbach)	40%	2 cl	6.50
Absint (Kobelt Marbach)	40%	2 cl	7.50

## Drinks

Preise in CHF

Flau-Ho (Flauder mit Holderlikör)	2 dl	9.60
Campari-Orange	2 dl	9.60
Cüpli		9.80

## 50 cl Wein aus der Region

Preise in CHF

<b>Appenzellerwein</b>	24.00
<b>Hubenbergler</b>	24.00
<b>Kastentröpfli Rot</b> Blauburgunder, Berneck	23.00
<b>Kastentröpfli Weiss</b> Riesling-Sylvaner, Berneck	23.00
<b>Kastentröpfli Rosé</b> Weissherbst, Berneck	23.00
<b>Altstätter Beerli</b> Rotwein	24.00
<b>Altstätter Chardonnay</b> Weisswein	24.00