HOHER KASTEN
GRENZENLOS 360

MENUVORSCHLÄGE ABEND 2022 | GRUPPEN

MENUVORSCHLÄGE

HOHER KASTEN
TOP OF APPENZELL

Herzlich Willkommen

Der Hohe Kasten, im Herzen Europas gelegen, bietet für Leib und Seele Erholung pur. Der neu eröffnete Europa-Rundweg setzt den Blick in sechs Länder perfekt in Szene und wird vom beliebten Alpengarten mit seinen rund 300 Pflanzen umrahmt. Ruhebänke und Gratis-Fernrohre laden zum Erkunden ein und wecken in jedem die Entdeckerlust.

Im Drehrestaurant gibt es Gaumenfreuden, welche die einstündige Rundfahrt samt unglaublichem Panorama zum einzigartigen Erlebnis machen. Dazu ein edler Tropfen und ein freundlicher Service – das wird alles auf dem Ostschweizer Aussichtsberg geboten.

Im Pauschal-Tarif (Bahnfahrt inkl. Essen) werden Halbtax und GA nicht berücksichtigt.
Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst. Änderungen vorbehalten. Stand Dezember 2021

Für Gruppen ab 20 Personen / ab 20 Einheitsmenüs

Apéro

Kleiner Apéro

Preis pro Person

1. Paprika und Salz Chips, Salznüsschen 3.20

Apérogebäck mini

Preis pro Person

2. Pro Person je ein Stück 8.00

   Chääs-Chüechli, Spinattäschli
   Schinkengipfeli, Tomatenchräpfli

Hoher Kasten Apéro

Preis pro Person

3. Pro Person je ein Stück 16.00
   Gemischte Apérogebäcke
   Knackige Gemüsestäbchen mit Tatarsauce
   Appenzeller Käse
   Melonen-Landrauchschinken-Spiessli
   Mostbröckliroulade
   Gemischte Sandwichbrötchen

Appenzeller Apéro

4. Appenzeller Mostbröckliroulade
   Preis pro Stück 2.20

5. Mostbröckli, Appenzeller Käse,
   Berewegge, Speck
   Preis pro 100 Gramm 12.80

Sandwich

Preis pro Stück

6. Apéro Brötli (gemischt, gefüllt) 3.20

Gemüse-Dip

Preis pro Person

7. Gemüse-Stäbchen mit Tartarsauce 5.00

Im Pauschal-Tarif (Bahnfahrt inkl. Essen) werden Halbtax und GA nicht berücksichtigt.
Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst. Änderungen vorbehalten. Stand Dezember 2021

Für Gruppen ab 20 Personen / ab 20 Einheitsmenüs

Preis pro Person

Suppen

1.	Appenzeller Brot Biersuppe	9.50	
2.	Fleischbouillon		
	mit Flädli	9.50	
	mit Eierstich	9.50	
	mit Gemüsejulienne	9.50	
3.	Rüebli-Ingwercrèmesuppe	9.50	
4.	Gemüsecrèmesuppe	9.50	
5.	Gerstensuppe	10.80	
6.	Suppe nach Saison	9.50	
7.	Heucrèmesuppe	9.50	
8.	Kalte Tomatensuppe mit pikantem Basilikumschaum	12.80	
9.	Speckschaumsuppe mit Morcheln	12.80	

Im Pauschal-Tarif (Bahnfahrt inkl. Essen) werden Halbtax und GA nicht berücksichtigt.
Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst. Änderungen vorbehalten. Stand Dezember 2021

Für Gruppen ab 20 Personen / ab 20 Einheitsmenüs

Preis pro Person

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

1.	Grüner Blattsalat mit Croûtons	9.20
2.	Gemischter Salat	10.60
3.	Rauchlachstartar an frischem Dill mit kleiner Salatgarnitur, an Hausdressing	15.80
4.	Gebratener Thunfisch im Sesammantel an Joghurt-Wasabisauce dazu ein kleines Salatbouquet	18.50
5.	Rindstatar an hausgemachter Sauce mit Kapern, Zwiebeln, Essiggurken und Silberzwiebeln	21.80

Appenzeller Vorspeise

6.	Mostbröckli, Appenzeller Käse, Berewegge, Essiggurken und Silberzwiebeln	à 120g	16.80

Warme Vorspeisen

1.	Appenzeller Chäässchoope mit Pantliwürfel und Salatgarnitur Speise mit Käse, milchgetränkten Brotwürfeln und Butter	14.60
2.	Gebratenes Zanderfilet auf Venere Reis an Safransauce	18.90
3.	Gebratene Riesencrevetten mit einem Salatbouquet	19.50

Im Pauschal-Tarif (Bahnfahrt inkl. Essen) werden Halbtax und GA nicht berücksichtigt.
Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst. Änderungen vorbehalten. Stand Dezember 2021

Für Gruppen ab 20 Personen / ab 20 Einheitsmenüs

Hauptgänge mit Fleisch / Fisch

inkl. Nachservice

Preis pro Person inkl. Berg- und Talfahrt

1. Gebratenes Zanderfilet
   an Kräuterrahmsauce
   mit Ratatouille 65.70

2. Gebratenes Lammhüftli
   an dunklem Jus
   mit saisonaler Gemüsegarnitur 73.10

3. Am Stück gebratenes Roastbeef
   an Sauce Bearnaise
   mit saisonaler Gemüsegarnitur 76.10

4. Schweinsbierbraten
   (in Appenzeller Bier eingelegt)
   mit saisonaler Gemüsegarnitur 60.40

5. Schweinscarrebraten
   am Stück gebraten
   an Rosmarinjus mit saisonaler
   Gemüsegarnitur 64.40

6. Schweinsgeschnetzeltes
   an Pilzrahmsauce
   mit saisonaler Gemüsegarnitur 58.40

7. Schweinsfilet im Speckmantel
   (am Stück gebraten)
   an Calvados-Sauce
   mit saisonaler Gemüsegarnitur 68.10

8. Schweinssteak mit Jus
   Appenzeller Mostbröckli
   belegt und Appenzeller Käse
   überbacken mit saisonaler
   Gemüsegarnitur 63.10

Preis pro Person inkl. Berg- und Talfahrt

9. Appenzeller Brätschnitzel
   an Kräuterjus
   mit Saisonaler Gemüsegarnitur 60.40

10. Appenzeller Siedwurst
    mit Chääshörnli,
    Zwiebelschweize und Apfelmus 58.30

11. Rindsbierbraten
    (in Appenzeller Bier eingelegt)
    mit saisonaler Gemüsegarnitur 62.30

12. Rindsfiletwürfel Stroganoff
    (Paprikarahmsauce)
    mit saisonaler Gemüsegarnitur 75.40

13. Rindsfilet am Stück gebraten
    an Portweinjus
    mit saisonaler Gemüsegarnitur 83.10

14. Kalbsgeschnetzeltes
    an Pilzrahmsauce
    mit saisonaler Gemüsegarnitur 71.40

15. Kalbscarrebraten
    an Morchelsauce
    mit saisonaler Gemüsegarnitur 75.10

16. Fitnessteller mit Schweinssteak
    und Kräuterbutter 61.10

17. Fitnessteller mit Pouletbrüstli
    und Kräuterbutter 60.00

Beilagen zur Auswahl

(Einheitsbeilage)

Butternudeln
Chääshörnli
Butterreis
Butterspätzli
Kartoffelgratin
Kartoffelstock
Röstikroketten

Im Pauschal-Tarif (Bahnfahrt inkl. Essen) werden Halbtax und GA nicht berücksichtigt.
Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst. Änderungen vorbehalten. Stand Dezember 2021

Für Gruppen ab 20 Personen / ab 20 Einheitsmenüs

Hauptgänge Vegetarisch / Vegan

inkl. Nachservice

Vegetarisch

Preis pro Person inkl. Berg- und Talfahrt

19. Appenzeller Chääshörnli
mit Apfelmus, Zwiebelschweize 53.10

20. Saisonaler Gemüseteller 56.30

21. Hausgemachter vegetarischer Hackbraten
an Jus mit Butterspätzli
und saisonalem Gemüse 60.30

22. Spätzliteller
saisonales Gemüse
Kräuterrahmsauce 56.10

Vegan

Preis pro Person inkl. Berg- und Talfahrt

23. Hausgemachte Gemüsepaella 56.10

24. Mediterrane Tomatenravioli
mit sautierten Cherrytomaten 56.10

Beilagen zur Auswahl (Einheitsbeilage)

Butternudeln	Kartoffelgratin
Chääshörnli	Kartoffelstock
Butterreis	Röstikroketten
Butterspätzli	

Im Pauschal-Tarif (Bahnfahrt inkl. Essen) werden Halbtax und GA nicht berücksichtigt.
Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst. Änderungen vorbehalten. Stand Dezember 2021

Für Gruppen ab 20 Personen / ab 20 Einheitsmenüs

Menüs für Sie zusammengestellt

inkl. Nachservice

Appenzeller Menü

Preis pro Person inkl. Berg- und Talfahrt

Suppe nach Wahl
***
Gemischter Blattsalat
an Hausdressing mit gerösteten Kernen
***
Schweinssteak mit Jus, Appenzeller Mostbröckli
belegt und feinem Appenzeller Käse überbacken
mit Saisongemüse und Butterspätzli
***
Hausgemachtes Biberfladenparfait
mit Rahmlikörspiegel 96.40

Menü «Rondom»

Preis pro Person inkl. Berg- und Talfahrt

Gemischter Blattsalat mit Croutons
***
Appenzeller Brätschnitzel an Kräuterjus
mit Butterspätzli und Saisongemüse
***
Hausgemachte Süssmost-Creme 78.90

Menü Riche

Preis pro Person inkl. Berg- und Talfahrt

Rüebli-Ingwersüppchen
***
Knackiger Blattsalat
an Honig-Senfdressing
***
Gebratenes Zanderfilet
auf Venerereis an Safransauce
***
Himbeer-Sorbet mit Himbeersirup,
frischen Apfelstückchen
und einem Schuss Prosecco
***
Duett vom Kalb an Morchelsauce
Kalbskopfbäggli und Kalbscaree
mit Saisongemüse und Kartoffelgratin
***
Lauwarmer Schokokuchen
mit flüssigem Kern
und Vanille-Glace 133.30

Im Pauschal-Tarif (Bahnfahrt inkl. Essen) werden Halbtax und GA nicht berücksichtigt.
Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst. Änderungen vorbehalten. Stand Dezember 2021

Menü-Vorschläge ab 18.30 Uhr

Menüs für Sie zusammengestellt

inkl. Nachservice

Appenzeller Buffet (ab 30 Personen)

Preis pro Person inkl. Berg- und Talfahrt

Saisonale Suppe
5 verschiedene Salate inkl. 2 Saucen
Appenzeller Mostbröckli und Speck
Appenzeller Pantli
Schwartenmagen
Diverse knusprige Brote mit Butter
***
Appenzeller Siedwürste
Appenzeller Rindsbierbraten
Schweinscarreébraten
Pouletsaltimbocca mit Appenzeller Mostbröckli
***
Chääshörnli, Kartoffelgratin, Butterreis, Butterspätzli
Gemüse nach Saison
***
Frischer Fruchtsalat
Süssmostcreme
Appenzeller Schlorzifladen
Schokoladenmousse
Biberfladenparfait
Meringues
Rahm
Berewegge
Regionale Käseplatte 112.30

Appenzeller Raclette

Preis pro Person inkl. Berg- und Talfahrt

3 verschiedene Salate inkl. 2 Saucen
3 verschiedene Appenzeller Käsesorten
Gschwellti und Brot
Gebratene Chipollata
gebratener Speck
Antipasti Gemüse
Essiggemüse
Früchteplatten
***
Alpenkräuter-Rahmglace
serviert auf Nature-Joghurt
mit Mandelkrokant
und getrockneten Wildblüten 79.90

Im Pauschal-Tarif (Bahnfahrt inkl. Essen) werden Halbtax und GA nicht berücksichtigt.
Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst. Änderungen vorbehalten. Stand Dezember 2021

Für Gruppen ab 20 Personen / ab 20 Einheitsmenüs

Preis pro Person

Nachspeisen

1. Frischer Fruchtsalat
   mit Rahm 9.90
   mit Vanilleglace 11.60

2. Gebrannte Crème
   mit frischen Früchten garniert 10.90

3. Süssmost-Crème
   mit frischen Früchten garniert 10.90

4. Luftiges Schokomousse (hell-dunkel)
   mit saisonalen Früchten garniert 13.80

5. Appenzeller Biberfladenparfait
   auf Rahmlikörspiegel 13.80

6. Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
   und Vanilleglace 10.50

7. Hausgemachter Appenzeller Schlorzifladen
   (Birnenwähe) mit Rahm 10.90

8. Lauwarme Apfelstrudel
   mit Vanillesauce oder Vanilleglace 10.80

9. Dessertvariation Hoher Kasten 16.50

10. Alpenkräuter-Rahmglace
    serviert auf Nature-Joghurt
    mit Mandelkrokant
    und getrockneten Wildblüten 8.50

11. Himbeersorbet mit Himbeersirup
    und einem Schuss Prosecco 9.00

12. Panorama
    Vanille & Caramel salé-Rahmglace,
    Apfelmus und Petit-Beurre 8.50

13. Käseplatte mit Berewegge,
    Baumnüsse
    Preis pro 100g 13.00

Im Pauschal-Tarif (Bahnfahrt inkl. Essen) werden Halbtax und GA nicht berücksichtigt.
Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst. Änderungen vorbehalten. Stand Dezember 2021

Gruppenreservationen

Die Plätze im Drehrestaurant sind an gewissen Tagen sehr begehrt. Damit wir alle Gäste zufriedenstellen können, müssen wir- und Sie- folgende Regeln einhalten:

Personenanzahl

Geben Sie uns bitte spätestens 7 Tage vor Ihrem Anlass die definitive Teilnehmerzahl bekannt. Sollte am Anreisetag die Gesamtzahl der Gäste nicht der vor 7 Tagen gemeldeten Gästeschar entsprechen, müssen wir Ihnen CHF 25.00 pro fehlende 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 bis spätestens 10 Tage vor dem Anlass bekanntzugeben.

Sonderfahrten

Ausserhalb des Fahrplans 20 Personen möglich

Hierfür verrechnen wir bis 24.00 Uhr CHF 120.00 pro Kabine (max. 50 Pers.) als Zuschlag zum persönlichen Bahnbillett der Passagiere und nach 24.00 Uhr CHF 240.00 pro Kabine als Zuschlag zum persönlichen Bahnbillett der Passagiere. Für sehr grosse Gesellschaften verrechnen wir eine maximale Pauschale von CHF 360.00 pro Gesellschaft als Zuschlag zum Bahnbillett der Passagiere.

Reservationsbedingungen

Gruppenreservationen für Mittag oder Abend-Anlässe berücksichtigen wir gerne ab einer Speisekonsumation von CHF 25.00 pro Person.

Stornierungsbedingungen

Bei Buchung von Veranstaltungsräumlichkeiten und Banketten

Wird die Buchung aus Gründen, die beim Veranstalter liegen, annulliert verpflichtet er sich, ungeachtet der Umstände, zum Ersatz folgender Kosten:

30 Tage vor dem Anlass:
25% der vereinbarten Leistungen

29-15 Tage vor dem Anlass:
50% der vereinbarten Leistungen

14-8 Tage vor dem Anlass:
75% der vereinbarten Leistungen

7-0 Tage vor dem Anlass:
100% der vereinbarten Leistungen

Voucher

Nach Ihrer Reservation/Menüwahl erhalten Sie den Buchungsvoucher. Gegen vorweisen des Vouchers erhalten Sie am Schalter der Talstation die Seilbahntickets.

Im Pauschal-Tarif (Bahnfahrt inkl. Essen) werden Halbtax und GA nicht berücksichtigt.
Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst. Änderungen vorbehalten. Stand Dezember 2021