

**MENUVORSCHLÄGE ABEND 2023 | GRUPPEN**



**MENUVORSCHLÄGE**

## Für Gruppen ab 20 Personen / ab 20 Einheitsmenüs

---

### Apéro

---

#### Kleiner Apéro

Preis pro Person

1. Paprika und Salz Chips, Salznüsschen 3.30

#### Apérogebäck mini

Preis pro Person

2. Pro Person je ein Stück 8.50

Chäas-Chüechli, Spinattäschli  
Schinkengipfeli, Tomatenchräpfli

#### Hoher Kasten Apéro

Preis pro Person

3. Pro Person je ein Stück 16.50  
Gemischte Apérogebäcke  
Knackige Gemüsestäbchen mit Tatarsauce  
Appenzeller Käse  
Melonen-Landrauchschinken-Spiessli  
Mostbröckliroulade  
Gemischte Sandwichbrötchen

#### Appenzeller Apéro

4. Appenzeller Mostbröckliroulade  
Preis pro Stück 2.30

5. Mostbröckli, Appenzeller Käse,  
Berewegge, Speck  
Preis pro 100 Gramm 12.90

#### Sandwich

Preis pro Stück

6. Apéro Brötli (gemischt, gefüllt) 3.40

#### Gemüse-Dip

Preis pro Person

7. Gemüse-Stäbchen mit Tartarsauce 5.50

---

**Suppen**

---

1. Appenzeller Brot Biersuppe	9.60	5. Gerstensuppe	10.80
2. Fleischbouillon mit Flädli	9.60	6. Suppe nach Saison	9.60
mit Eierstich	9.60	7. Heucrèmesuppe	9.60
mit Gemüsejulienne	9.60	8. Kalte Tomatensuppe mit pikantem Basilikumschaum	12.80
3. Rüebli-Ingwercrèmesuppe	9.60	9. Speckschaumsuppe mit Morcheln	12.80
4. Gemüsecrèmesuppe	9.60		

## Vorspeisen

---

### Kalte Vorspeisen

---

1. Grüner Blattsalat mit Croûtons	9.40
2. Gemischter Salat	10.80
3. Rauchlachstartar an frischem Dill mit kleiner Salatgarnitur, an Hausdressing	17.80
4. Gebratener Thunfisch im Sesammantel an Joghurt-Wasabisauce dazu ein kleines Salatbouquet	18.80
5. Rindstatar an hausgemachter Sauce mit Kapern, Zwiebeln, Essiggurken und Silberzwiebeln	21.90

### Appenzeller Vorspeise

---

6. Mostbröckli, Appenzeller Käse, Berewegge, Essiggurken und Silberzwiebeln	à 120g	16.90
---	--------	-------

### Warme Vorspeisen

---

1. Appenzeller Chäässchoope mit Pantliwürfel und Salatgarnitur Speise mit Käse, milchgetränkten Brotwürfeln und Butter	15.60
2. Gebratenes Zanderfilet auf Venere Reis an Safransauce	19.90
3. Gebratene Riesencrevetten mit einem Salatbouquet	21.90

## Für Gruppen ab 20 Personen / ab 20 Einheitsmenüs

### Hauptgänge mit Fleisch / Fisch

inkl. Nachservice

Preis pro Person inkl. Berg- und Talfahrt		Preis pro Person inkl. Berg- und Talfahrt	
1. Gebratenes Zanderfilet an Kräuterrahmsauce mit Ratatouille	65.70	9. Appenzeller Brätschnitzel an Kräuterjus mit Saisonaler Gemüsegar nitur	60.40
2. Gebratenes Lammhüftli an dunklem Jus mit saisonaler Gemüsegar nitur	73.30	10. Appenzeller Siedwurst mit Chääshörnli, Zwiebelschweize und Apfelmus	58.30
3. Am Stück gebratenes Roastbeef an Sauce Bearnaise mit saisonaler Gemüsegar nitur	76.10	11. Rindsbierbraten (in Appenzeller Bier eingelegt) mit saisonaler Gemüsegar nitur	63.30
4. Schweinsbierbraten (in Appenzeller Bier eingelegt) mit saisonaler Gemüsegar nitur	60.40	12. Rindsfiletwürfel Stroganoff (Paprikarahmsauce) mit saisonaler Gemüsegar nitur	75.40
5. Schweinscarrebraten am Stück gebraten an Rosmarinjus mit saisonaler Gemüsegar nitur	64.40	13. Rindsfilet am Stück gebraten an Portweinjus mit saisonaler Gemüsegar nitur	83.10
6. Schweinsgeschnetztes an Pilzrahmsauce mit saisonaler Gemüsegar nitur	58.40	14. Kalbsgeschnetztes an Pilzrahmsauce mit saisonaler Gemüsegar nitur	71.40
7. Schweinsfilet im Speckmantel (am Stück gebraten) an Calvados-Sauce mit saisonaler Gemüsegar nitur	68.10	15. Kalbscarrebraten an Morchelsauce mit saisonaler Gemüsegar nitur	75.10
8. Schweinssteak mit Jus Appenzeller Mostbröckli belegt und Appenzeller Käse überbacken mit saisonaler Gemüsegar nitur	63.10	16. Fitnessteller mit Schweinssteak und Kräuterbutter	61.10
		17. Fitnessteller mit Pouletbrüstli und Kräuterbutter	60.10

### Beilagen zur Auswahl

(Einheitsbeilage)

Butternudeln	Kartoffelgratin
Chääshörnli	Kartoffelstock
Butterreis	Röstikroketten
Butterspätzli	

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	53.30
20. Saisonaler Gemüseteller	56.30
21. Hausgemachter vegetarischer Hackbraten an Jus mit Butterspätzli und saisonalem Gemüse	60.30
22. Spätzliteller saisonales Gemüse Kräuterrahmsauce	56.30

---

### Vegan

---

Preis pro Person inkl. Berg- und Talfahrt

23. Gemüsecurry im Reising	56.10
24. Mediterrane Tomatenravioli mit sautierten Cherrytomaten	58.30

---

### Beilagen zur Auswahl

(Einheitsbeilage)

---

Butternudeln	Kartoffelgratin
Chääshörnli	Kartoffelstock
Butterreis	Röstikroketten
Butterspätzli	

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 Gebrannte Creme

80.70

### Menü Riche

---

Preis pro Person inkl. Berg- und Talfahrt

Rüebli-Ingwersüppchen

\*\*\*

Knackiger Blattsalat  
an Honig-Senfdressing

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet  
auf Venerereis an Safransauce

\*\*\*

Passionsfrucht-Ananassorbet,  
mit frischen Ananaswürfel  
und einem Schuss Prosecco

\*\*\*

Duett vom Kalb an Morchelsauce  
Kalbskopfbäggli und Kalbscaree  
mit Saisongemüse und Kartoffelgratin

\*\*\*

Lauwarmer Schokokuchen  
mit flüssigem Kern  
und Vanille-Glace

133.70

---

## 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  
Gebrannte Creme  
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



---

**Nachspeisen**


---

1. Frischer Fruchtsalat mit Rahm mit Vanilleglace	9.90 11.60	8. Alpenkräuter-Rahmglace serviert auf Nature-Joghurt mit Mandelkrokant und getrockneten Wildblüten	8.60
2. Gebrannte Crème mit frischen Früchten garniert	10.90	9. Haselnussglace mit caramelisierten Baumnüsse und Carameltoping	8.60
3. Luftiges Schokomousse mit saisonalen Früchten garniert	13.80	10. Exotischer Traum Eine Kugel Passionsfrucht-Ananassorbet mit Ananaswürfel und Prosecco	9.20
4. Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanilleglace	10.60	11. Schokoladenkuss Eine Kugel Stracciatella-Rahmglace Schokoladensauce, Schokoladenspäne und Rahm	8.60
5. Hausgemachter Appenzeller Schlorzifladen (Birnenwähe) mit Rahm	11.60	12. Käseplatte mit Berewegge, Baumnüsse Preis pro 100g	14.50
6. Lauwarme Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleglace	11.60		
7. Dessertvariation Hoher Kasten	16.80		

## Gruppenreservierungen

---

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 150.00 pro Kabine (max. 50 Pers.) als Zuschlag zum persönlichen Bahnbillett der Passagiere und nach 24.00 Uhr CHF 300.00 pro Kabine als Zuschlag zum persönlichen Bahnbillett der Passagiere.

## Reservationsbedingungen

---

Gruppenreservierungen 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.