

MENUVORSCHLÄGE MITTAG 2023 | GRUPPEN



MENUVORSCHLÄGE

HOHER KASTEN TOP OF APPENZEL

Herzlich Willkommen

Der Hohe Kasten, im Herzen Europas gelegen, bietet für Leib und Seele Erholung pur. Der 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.

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
Schinkengipfeli
Tomatenchräpfli
Spinattäschli

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
pro Stück 2.30

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

Sandwich

Preis pro Stück

6. Apéro Brötli (gemischt, gefüllt) 3.40

Gemüse-Dip

Preis pro Person

7. Gemüse-Stäbchen mit Tatarsauce 5.50

Suppen

1. Appenzeller Brot Biersuppe	9.60	5. Gerstensuppe	10.80
2. Fleischbouillon		6. Suppe nach Saison	9.60
mit Flädli	9.60	7. Heucrèmesuppe	9.60
mit Eierstich	9.60	8. Kalte Tomatensuppe	
mit Gemüsejulienne	9.60	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

Hauptgänge mit Fleisch / Fisch

inkl. Nachservice

Preis pro Person inkl. Einfache / Berg- und Talfahrt

Preis pro Person inkl. Einfache / Berg- und Talfahrt

1. Gebratenes Zanderfilet an Kräuterrahmsauce mit Ratatouille	50.20	59.20
2. Gebratenes Lammhüftli an dunklem Jus mit saisonaler Gemüse garnitur	57.80	66.80
3. Am Stück gebratenes Roastbeef mit Sauce Bearnaise und saisonaler Gemüse garnitur	60.60	69.60
4. Schweinsbierbraten (in Appenzeller Bier eingelegt) mit saisonaler Gemüse garnitur	44.90	53.90
5. Schweinscarrebraten am Stück gebraten an Rosmarinjus mit saisonaler Gemüse garnitur	48.90	57.90
6. Schweinsgeschnetztes an Pilzrahmsauce mit saisonaler Gemüse garnitur	42.90	51.90
7. Schweinsfilet im Speckmantel (am Stück gebraten) an Calvados-Sauce mit saisonaler Gemüse garnitur	52.60	61.60
8. Schweinssteak mit Jus, Appenzeller Mostbröckli belegt und Appenzeller Käse überbacken mit saisonaler Gemüse garnitur	47.60	56.60

9. Appenzeller Brätschnitzel an Kräuterjus mit Saisonaler Gemüse garnitur	44.90	53.90
10. Appenzeller Siedwurst mit Chääshörnli, Zwiebelschweize und Apfelmus	42.80	51.80
11. Rindsbierbraten (in Appenzeller Bier eingelegt) mit saisonaler Gemüse garnitur	47.80	56.80
12. Rindsfilet Stroganoff mit saisonaler Gemüse garnitur	59.90	68.90
13. Rindsfilet am Stück gebraten an Portweinjus mit saisonaler Gemüse garnitur	67.60	76.60
14. Kalbsgeschnetztes an Pilzrahmsauce mit saisonaler Gemüse garnitur	55.90	64.90
15. Kalbscarrebraten an Morchelsauce mit saisonaler Gemüse garnitur	59.60	68.60
16. Fitnessteller mit Schweinssteak und Kräuterbutter	45.60	54.60
17. Fitnessteller mit Pouletbrüstli und Kräuterbutter	44.60	53.60

Beilagen zur Auswahl

(Einheitsbeilage)

Butternudeln	Kartoffelgratin
Chääshörnli	Kartoffelstock
Butterreis	Röstikroketten
Butterspätzli	

Für Gruppen ab 10 Personen / ab 10 Einheitsmenüs

Hauptgänge Vegetarisch / Vegan

inkl. Nachservice

Preis pro Person inkl. Einfache / Berg- und Talfahrt

Preis pro Person inkl. Einfache / Berg- und Talfahrt

Vegetarisch

Vegan

19. Appenzeller Chääshörnli
mit Apfelmus, Zwiebelschweize 37.80 46.80

23. Gemüsecurry im Reisring 40.60 49.60

20. Saisonaler Gemüseteller 40.80 49.80

24. Mediterrane Tomatenravioli
mit sautierten Cherrytomaten 42.80 51.80

21. Hausgemachter vegetarischer Hackbraten
an Jus mit Butterspätzli
und saisonalem Gemüse 44.80 53.80

22. Spätzliteller
Saisonales Gemüse
Kräuterrahmsauce 40.80 49.80

Beilagen zur Auswahl

(Einheitsbeilage)

Butternudeln

Kartoffelgratin

Chääshörnli

Kartoffelstock

Butterreis

Röstikroketten

Butterspätzli

Menüs für Sie zusammengestellt

inkl. Nachservice

Preis pro Person inkl. Einfache / Berg- und Talfahrt

Preis pro Person inkl. Einfache / Berg- und Talfahrt

Appenzeller Menü

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

80.90 89.90

Menü «Rondom»

Gemischter Blattsalat mit Croutons

Appenzeller Brätschnitzel an Kräuterjus
mit Butterspätzli und Saisongemüse

Hausgemachte Gebrannte Creme

65.20 74.20

Menü Riche

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, Kalbscareebraten)

mit Saisongemüse und Kartoffelgratin

Lauwarmer Schokokuchen

mit flüssigem Kern

und Vanille-Glace

118.20 127.20

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 ab 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.

Kinder

Kinder bis und mit 15 Jahre in Begleitung mindestens eines Erwachsenen fahren kostenlos mit der Seilbahn im Jahr 2023.

Angebot gilt ausschliesslich während des regulären Fahrplans.

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