



**HOHER KASTEN**  
GRENZENLOS 360

**MENUVORSCHLÄGE ABEND 2023 | GRUPPEN**



**MENUVORSCHLÄGE**

# HOHER KASTEN TOP OF APPENZELL

## 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.

## 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  
Schinkengipfeli  
Spinattäschli  
Tomatenchräpfli

#### Hoher Kasten Apéro Preis pro Person

---

3. Pro Person je ein Stück 16.50

Gemischte Apérogebäcke  
Knackige Gemüsestäbchen mit Tartarsauce  
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 Person

---

6. Apéro Brötli (gemischt, gefüllt) 3.40

#### Gemüse-Dip Preis pro Person

---

7. Gemüsestäbchen mit Tartarsauce 5.50

## Für Gruppen ab 20 Personen / ab 20 Einheitsmenüs

Preis pro Person

### Suppen

1. Appenzeller 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. Gazpacho (Kaltschale)	10.60
3. Rüeibli-Ingwercrèmesuppe	9.60	9. Rheintaler Weissweincrèmesuppe	10.60
4. Gemüsecrèmesuppe	9.60		

## Vorspeisen

## Kalte Vorspeisen

1. Grüner Blattsalat an Hausdressing	9.40
2. Gemischter Salat	10.80
3. Rauchlachstatar 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, und hausgemachtem Essiggemüse	21.90

## Appenzeller Vorspeise

6. Mostbröckli, Appenzeller Käse, Berewegge und hausgemachtes Essiggemüse	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

1. Gebratenes Zanderfilet auf Kräuterrahmsauce mit Ratatouille	65.70
2. Gebratenes Lammrückenfilet im Kräutermantel auf dunklem Jus mit saisonaler Gemüse garnitur	75.30
3. Appenzeller Siedwurst mit Chääshörnli, Zwiebelschweize und Apfelmus	58.30
4. Appenzeller Brätschnitzel auf Kräuterjus mit saisonaler Gemüse garnitur	60.40
5. Schweinscarrebraten am Stück gebraten auf Rosmarinjus mit saisonaler Gemüse garnitur	64.40
6. Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit saisonaler Gemüse garnitur	58.40
7. Schweinsfilet im Speckmantel am Stück gebraten auf Calvados-Sauce mit saisonaler Gemüse garnitur	68.10
8. Schweinssteak mit Appenzeller Mostbröckli belegt und Appenzeller Käse überbacken auf Jus mit saisonaler Gemüse garnitur	63.10

Preis pro Person inkl. Berg- und Talfahrt

9. Am Stück gebratenes Roastbeef auf Sauce Bearnaise mit saisonaler Gemüse garnitur	76.10
10. Rindsfiletwürfel «Stroganoff» (Paprikarahmsauce) mit saisonaler Gemüse garnitur	75.40
11. Rindsfilet am Stück gebraten auf Portweinjus mit saisonaler Gemüse garnitur	83.10
12. Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit saisonaler Gemüse garnitur	71.40
13. Kalbscarrèbraten am Stück gebraten auf Morchelrahmsauce mit saisonaler Gemüse garnitur	75.10
14. Gefüllte Kalbsbrust auf Jus mit saisonaler Gemüse garnitur	72.40
15. Pouletbrust im Speckmantel, gefüllt mit mediterranem Frischkäse und saisonaler Gemüse garnitur	63.10

### 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 und Zwiebelschweize	53.30
20. Saisonaler Gemüseteller	56.30
21. Hausgemachter vegetarischer Hackbraten auf Jus mit saisonaler Gemüse garnitur	60.30
22. Spätzliteller mit saisonalem Gemüse und Kräuterrahmsauce	56.30

---

#### Vegan

---

Preis pro Person inkl. Berg- und Talfahrt

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

---

#### 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 Appenzeller Mostbröckli  
belegt und feinem Appenzeller Käse überbacken, auf Jus  
mit Butterspätzli und Saisongemüse

\*\*\*

Hausgemachtes Biberfladenparfait  
mit Rahmlikörspiegel

96.40

#### Menü «Rondom»

Preis pro Person inkl. Berg- und Talfahrt

Gemischter Blattsalat an Hausdressing

\*\*\*

Appenzeller Brätschnitzel auf 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 Venere Reis an Safransauce

\*\*\*

Passionsfrucht-Ananassorbet  
mit frischen Ananaswürfeln  
und einem Schuss Prosecco

\*\*\*

Duett vom Kalb auf Morchelsauce  
Kalbskopfbäggli und Kalbscareèbraten  
mit Kartoffelgratin und Saisongemüse

\*\*\*

Lauwarmer Schokokuchen  
mit flüssigem Kern  
und Vanille-Glace

133.70



## 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, hausgemachtem Essiggemüse  
Diverse knusprige Brote mit Butter  
\*\*\*  
Appenzeller Siedwürste  
Gefüllte Kalbsbrust  
Schweinscarreèbraten  
Pouletsaltimbocca mit Appenzeller Mostbröckli  
\*\*\*  
Chääshörnli, Kartoffelgratin, Butterreis, Butterspätzli  
Gemüse nach Saison  
\*\*\*  
Frischer Fruchtsalat  
Gebrannte Crème  
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  
Hausgemachtes Essiggemüse  
Früchteplatte  
\*\*\*  
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	9. Alpenkräuter-Rahmglace serviert auf Nature-Joghurt mit Mandelkrokant und getrockneten Wildblüten	8.60
2. Gebrannte Crème mit frischen Früchten garniert	10.90	10. Almond & salted Caramel-Rahmglace, Caramelbiscuit, Carameltopping und Rahm	8.60
3. Luftiges Schokoladenmousse mit saisonalen Früchten garniert	13.80	11. Passionsfrucht-Ananas Sorbet mit frischen Ananaswürfel und einem Schuss Prosecco	9.20
4. Appenzeller Biberfladenparfait auf Rahmlikörspiegel	13.80	12. Zwetschgensorbet mit Alter Zwetschge	10.60
5. Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanilleglace	10.60	13. Käseplatte mit Berewegge und Baumnüsse Preis pro 100g	14.50
6. Hausgemachter Appenzeller Schlorzifladen (Birnenwähe) mit Rahm	11.60		
7. Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleglace	11.60		
8. 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.