



HOHER KASTEN
GRENZENLOS 360

MENUVORSCHLÄGE MITTAG 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 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.

Für Gruppen ab 10 Personen / ab 10 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
Chääs-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. Gemüsestäbchen mit Tatarsauce 5.50

Suppen

1. Appenzeller 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. Gazpacho (Kaltschale)	10.60
mit Gemüsejulienne	9.60	9. Rheintaler Weissweincrèmesuppe	10.60
3. Rüebli-Ingwer-crèmesuppe	9.60		
4. Gemüse-crèmesuppe	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 und hausgemachtem Essiggemüse	21.90

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

Appenzeller Vorspeise

6. Mostbröckli, Appenzeller Käse, Berewegge und hausgemachtes Essiggemüse	à 120g	16.90
---	--------	-------

Für Gruppen ab 10 Personen / ab 10 Einheitsmenüs

Hauptgänge mit Fleisch / Fisch

inkl. Nachservice

Preis pro Person inkl. Einfache / Berg- und Talfahrt

1. Gebratenes Zanderfilet auf Kräuterrahmsauce mit Ratatouille	50.20	59.20
2. Gebratenes Lammrückenfilet im Kräutermantel auf dunklem Jus mit saisonaler Gemüse garnitur	59.80	68.80
3. Appenzeller Siedwurst mit Chääshörnli, Zwiebelschweize und Apfelmus	42.80	51.80
4. Appenzeller Brätschnitzel auf Kräuterjus mit Saisonaler Gemüse garnitur	44.90	53.90
5. Schweinscarreèbraten am Stück gebraten auf 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 auf Calvados-Sauce mit saisonaler Gemüse garnitur	52.60	61.60
8. Schweinssteak mit Appenzeller Mostbröckli belegt und Appenzeller Käse überbacken, auf Jus mit saisonaler Gemüse garnitur	47.60	56.60

Preis pro Person inkl. Einfache / Berg- und Talfahrt

9. Am Stück gebratenes Roastbeef mit Sauce Bearnaise und saisonaler Gemüse garnitur	60.60	69.60
10. Rindsfiletwürfel «Stroganoff» (Papikarahmsauce) mit saisonaler Gemüse garnitur	59.90	68.90
11. Rindsfilet am Stück gebraten auf Portweinjus mit saisonaler Gemüse garnitur	67.60	76.60
12. Kalbsgeschnetztes an Pilzrahmsauce mit saisonaler Gemüse garnitur	55.90	64.90
13. Kalbscarreèbraten am Stück gebraten auf Morchelrahmsauce mit saisonaler Gemüse garnitur	59.60	68.60
14. Gefüllte Kalbsbrust auf Jus mit saisonaler Gemüse garnitur	56.90	65.90
15. Pouletbrust im Speckmantel gefüllt mit mediterranem Frischkäse und saisonaler Gemüse garnitur	47.60	56.60
16. Fitnessteller mit Schweinssteak und Café de Paris	45.60	54.60
17. Fitnessteller mit Pouletbrust im Speckmantel gefüllt mit mediterranem Frischkäse und Café de Paris	47.60	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 und Zwiebelschweize	37.80	46.80
20. Saisonaler Gemüseteller	40.80	49.80
21. Hausgemachter vegetarischer Hackbraten an Jus mit saisonalem Gemüse	44.80	53.80
22. Spätzliteller mit saisonalem Gemüse und Kräuterrahmsauce	40.80	49.80

23. Gemüsecurry im Reising	42.80	51.80
24. Mediterrane Tomatenravioli mit sautierten Cherrytomaten	40.60	49.60

Beilagen zur Auswahl

(Einheitsbeilage)

Butternudeln	Kartoffelgratin
Chääshörnli	Kartoffelstock
Butterreis	Röstikroketten
Butterspätzli	

Für Gruppen ab 10 Personen / ab 10 Einheitsmenüs

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 Appenzeller Mostbröckli

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

Hausgemachtes Biberfladenparfait

mit Rahmlikörspiegel

80.90 89.90

Menü «Rondom»

Gemischter Blattsalat an Hausdressing

Appenzeller Brätschnitzel auf Kräuterjus

mit Butterspätzli und Saisongemüse

Hausgemachte gebrannte Crème

65.20 74.20

Menü Riche

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 Morchelrahmsauce

Kalbskopfbäggli, Kalbscareèbraten

mit Kartoffelgratin und Saisongemüse

Lauwarmes Schokoladenkuchli

mit flüssigem Kern

und Vanille-Glace

118.20 127.20

Nachspeisen

1. Frischer Fruchtsalat mit Rahm mit Vanilleglace	9.90 11.60	10. Alpenkräuter-Rahmglace serviert auf Nature-Joghurt mit Mandelkrokant und getrockneten Wildblüten	8.60
2. Gebrannte Crème mit frischen Früchten garniert	10.90	11. Carino Almond & salted Caramel – Rahmglace, Caramelbiscuit, Carameltopping und Rahm	8.60
4. Luftiges Schokomousse mit saisonalen Früchten garniert	13.80	12. Exotischer Traum Passionsfrucht-Ananas Sorbet mit frischen Ananaswürfel und einem Schuss Prosecco	9.20
5. Appenzeller Biberfladenparfait auf Rahmlikörspiegel	13.80	13. Zwetschgensorbet mit Alte Zwetschge	10.60
6. Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanilleglace	10.60	13. Käseplatte mit Berewegge und Baumnüssen Preis pro 100g	14.50
7. Hausgemachter Appenzeller Schlorzifladen (Birnenwähe) mit Rahm	11.60		
8. Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleglace	11.60		
9. 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.

Kinder

Kinder von 0 - 15 Jahren 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

Voucher

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