



**HOHER KASTEN**  
GRENZENLOS 360

**SPEISEKARTE**

**SPEISEKARTE**

Sönd willkomm

ond recht en Guete

---

Herzlich willkommen im Drehrestaurant auf dem Aussichtsberg Hoher Kasten. Es ist uns sehr wichtig, dass Sie sich bei uns rundherum wohl fühlen. Darum geniessen Sie doch erst einmal die fantastische Rundum-Aussicht mit Blick auf sechs Länder: Bayern, Baden-Württemberg, Vorarlberg, Tirol, Fürstentum Liechtenstein sowie die Berge und Täler der Ostschweiz. Runden Sie Ihr Aussichtserlebnis ab mit einem feinen Essen und einem guten Tropfen.

Sie finden auf den folgenden Seiten ein vielfältiges Angebot für jeden Anspruch. Unsere Küche ist auf alle Fälle vorbereitet – von der wärschaften Verpflegung nach einer langen Wanderung bis hin zum Mehrgang-Menü. Bei aller Vielfalt bleibt jedoch eine Gemeinsamkeit: Wir verwenden fast ausschliesslich einheimische, regionale Produkte in frischer Qualität.

Wir danken Ihnen für den Besuch und wünschen Ihnen ein rundum unvergessliches Erlebnis.



## Spezialbierkarte Hoher Kasten



### Mountain Lager

**aromatisch & vollmundig**

Entdecke das «Mountain Lager» mit vollmundigem Geschmack, dezenter Kalthopfung und leichter Trübung

33 cl 4.8%vol. CHF 7.00



### Mountain Ale, Pale Ale

**hopfig & erfrischend**

Entdecke das «Mountain Ale» mit Hopfen-Geschmack.

33 cl 4.5%vol. CHF 7.00



### Fruity Cave, Sauerbier

**dunkel & fruchtig**

Entdecke «Fruity Cave» - das dunkle Sauerbier mit Fruchtigem Kirschen-Geschmack

33 cl 5%vol CHF 7.60



### Hazy Climber, IPA

**stark und markant**

Entdecke das IPA «Hazy Climber» mit leichtem Zitrusgeschmack, dezentem Haferaroma und mit leichter Bitternote.

33 cl 5%vol. CHF 7.60



### Freefall, alkoholfreies Bier – Dunkel

**dunkel & trüb**

Entdecke das alkoholfreie, dunkle «Freefall» mit seinem Würzigen, vollmundigen und malzbetonten Aroma.

33cl 0%vol. CHF 7.00

## Apéro

---

Aperol Spritz	2 dl	10.80
Cüpli (Prosecco)	1 dl	8.00
Hugo	2 dl	10.80
Weisser Martini	4 cl	7.00
Appenzeller Alpenbitter	4 cl	7.00
Campari Orange	2 dl	9.80
Cynar Orange	2 dl	9.80
Sanbitter	1 dl	5.00
Sanbitter mit Tonic	3 dl	8.80

## Vorspeisen

---

Appenzeller Vorspeise Mostbröckli, Appenzeller Käse, Berewegge und hausgemachtes Essiggemüse	16.90
Gebackener Ziegenkäse mit einer Salatgarnitur und hausgemachtem Essiggemüse	16.80
Beefsteaktatar mit einer Salatgarnitur, hausgemachtem Essiggemüse und Toast	
als Vorspeise	21.90
als Hauptgang	32.00

## Suppen

---

Tagessuppe	9.60
Kleine Tagessuppe	7.60
Gerstensuppe	10.80
Gerstensuppe mit Wienerli	15.80

## Vorspeisen-Salate

---

Gemischter Salat	10.80
Tagessalat	7.80
Grüner Blattsalat	9.40

## Kalte Gerichte

---

Salatteller	19.80
Wurstsalat einfach	17.50
Wurstsalat garniert	19.80
Appenzeller Käsesalat einfach	18.00
Appenzeller Käsesalat garniert	20.00
Appenzeller Wurst-Käsesalat einfach	18.00
Appenzeller Wurst-Käsesalat garniert	20.00
Assortierter Käseteller	24.50
Appenzeller Knobli Pantli und Appenzeller Käse mit hausgemachtem Essiggemüse	19.60

## Kinderteller

---

«Donald Duck» Schnipo Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	15.20
«Pinocchio» Wienerli mit Pommes Frites oder Spätzli	15.20
«SpongeBob» Chääshörnli mit Apfelmus	12.50

## Vegetarische Gerichte

---

Appenzeller Chääshörnli mit Zwiebelschweize und Apfelmus	21.80
Gemüseteller mit Beilage Pommes Frites, Spätzli, Reis Chääshörnli oder Röstikroketten*	24.80
Hausgemachter vegetarischer Hackbraten mit Butterspätzli und Saisongemüse	28.80
Veganes Gemüsecurry im Reising	26.80

## Fitnesssteller (Assortierter Salatteller)

---

Fitnesssteller mit paniertem Schweinsschnitzel	28.80
Fitnesssteller mit Pouletbrust und Café de Paris*	28.60
Fitnesssteller mit Bratwurst oder Appenzeller Siedwurst	26.80

**\*Diese Gerichte sind auch gluten und laktosefrei erhältlich. Betreffend weitere Allergene, fragen Sie bitte unser Servicepersonal.**

## Warme Gerichte

---

Appenzeller Siedwurst mit Chääshörnli, Zwiebelschweize und Apfelmus	26.80
Appenzeller Chääshörnli mit Zwiebelschweize und Apfelmus	21.80
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und frischem Saisongemüse	28.80
Wildgeschnetzeltes an Preiselbeerrahmsauce, Butterspätzli und frischem Saisongemüse	34.80
Geschmortes Schweinskopfbäggli an dunklem Jus (16 Stunden niedergegart) mit Butterspätzli und frischem Saisongemüse	36.80
Bratwurst mit Zwiebelsauce, Pommes Frites und frischem Saisongemüse	26.80
Pouletbrust mit Café de Paris, Pommes Frites und frischem Saisongemüse*	28.60

**Auf Bestellung sind auch kleine Portionen erhältlich.**

### Fleisch Deklaration

Wir beziehen die Zutaten für unsere Speisen so weit wie möglich aus der Region um den Hohen Kasten.

Lamm:	Schweiz/ NL / Irland
Geflügel:	Schweiz
Schwein, Wurstwaren:	Schweiz
Wild:	Schweiz / AT

## Getränke

---

Getränke (offen)	2 dl	3.50
Alpsteinwasser	3 dl	4.50
mit und ohne Kohlensäure	5 dl	5.20

Shorley, Flauder, Citro, Rivella rot	2 dl	3.90
Eistee Holderhof, Coca Cola	3 dl	4.80
	5 dl	5.90

### Flaschen

Alpsteinwasser		
mit und ohne Kohlensäure	75 cl	8.00

Tonic Water	20 cl	5.00
Bitter Lemon	20 cl	5.00

Coca Cola, Cola Zero, Süssmost, Shorley, Rivella blau,	33 cl	5.00
---	-------	------

Shorley, Rivella rot, Goba Flauder, Coca Cola, Goba Citro, Eistee Holderhof	150 cl	13.90
--	--------	-------

### Fruchtsaft

Michel Orange	20 cl	5.00
Michel Bodyguard (Multivitamin)	20 cl	5.00
Michel Tomatensaft	20 cl	5.00

### Bier (Brauerei Locher, Appenzell)

Offenbier Lager hell	3 dl	5.00
	5 dl	6.60

### Flaschen-Bier

Quöllfrisch Lager	50 cl	7.00
Quöllfrisch dunkel	50 cl	7.00
Appenzeller Weizenbier	50 cl	7.50
Quöllfrisch naturtrüb	50 cl	7.00
Spezli Säntiskristall	33 cl	5.50
Vollmondbier	33 cl	6.50
Sonnwendlig alkoholfrei	50 cl	7.00
Craft Beer Locher		
Mountain Lager	33 cl	7.00
Mountain Ale, Pale Ale	33 cl	7.00
Hazy Climber IPA	33 cl	7.60
Fruity Cave, Sauerbier	33 cl	7.60
Freefall, dunkles Alkoholfrei	33 cl	7.00

### Saft

Trüber Apfelwein Mosterei Möhl	50 cl	7.00
Klarer Apfelwein Mosterei Möhl	50 cl	7.00
Trüber Apfelwein alkoholfrei Most. Möhl	50 cl	7.00
Ghürotne (süss und saurer Saft) Kobelt	50 cl	7.00
Bschorle alkoholfrei, Brauerei Locher	50 cl	7.00

"Bschorle" vereint hochwertiges Malz mit dem Saft aus 28 Birnen- und Apfelsorten aus der Region Oberegg zu einem spritzig-süssen Getränk.

Kaffee		
Kaffee Crème		4.90
Espresso		4.90
Doppelter Espresso		6.00
Cappuccino		5.50
Schale		4.90
Latte Macchiato		6.50
Melange		6.50
Luz/ Fertig		7.50
Kasten-Kaffee		9.50
Schümli-Pflümli		9.50
Kafi Biberfladen		9.50

### Milchgetränke

Ovomaltine warm und kalt		4.90
Schokolade warm und kalt		4.90
Melange Ovo / Schokolade (mit Rahmhaube)		6.50

### Dixa Offen-Tee

Im Drehrestaurant bieten wir aus ökologisch - und qualitativen Gründen nur noch Offen-Tee an. Für den perfekten Teegenuss lassen Sie Ihn dementsprechend ziehen, bevor Sie Ihn geniessen.

<b>Chocolate Love</b> / Kakaoschale, Zimt, Vanille		4.90
<b>Chai Gewürztee</b> / Honigbusch, Ingwer, Kardamon		4.90
<b>Früchtetee</b> / Hibiskus, Zitrone, Hagebutte, Holzäpfel		4.90
<b>Haustee</b> / Hibiskus, Brombeerblätter, Lindenblüte		4.90
<b>Morgentee</b> / Mate, Grüntee, Zitronengras		
<b>Alpenkräuter</b> / Pfefferminze, Melisse, Thymian		4.90
<b>Pfefferminze</b> / Pfefferminze geschnitten		4.90
<b>Apfel Ingwer</b> / Apfel, Zitronengras, Ingwer		4.90
<b>Schwarztee</b> / Ceylon Orange Pekoe		4.90
<b>Grüntee</b> / Gunpowder		4.90
<b>Eisenkraut</b>		4.90
<b>Kamillentee</b> / Kamillenblüten ganz		4.90

Jagertee		7.60
Tee Rum		7.60

### Punch

Orange, Apfel, Rum, Zitronen-Ingwer		4.60
-------------------------------------	--	------

## Fruchtbrände / Liköre

---

Kirsch Theresa, Bren. Hecht	40 %	2 cl	8.00
Alte Zwetschge, Gschwend	30 %	2 cl	7.00
Alte Birne	32 %	2 cl	7.00
beide von Othmar Gschwend Brennerei Oberriet			
Säntis Cream	29 %	4 cl	7.00

## Appenzeller Heuschnaps

---

Hergestellt in Appenzell, gelagert auf dem Hohen Kasten. Frisches Wiesenheu wird in eine geheime Schnapsmischung eingelegt und erhält so einen unvergleichbaren Geschmack. Er wird in liebevoller Handarbeit hergestellt.

37 % 2 cl 7.00

## Appenzeller Heulikör

---

Der Appenzeller Heu Likör ist etwas für sanfte Gemüter: Mit seinen 27 % Vol. vereint er ein aromatisches Duftbild in sich. Die milde Wiesenheunote besitzt die perfekte Balance im Gaumen.

27 % 2 cl 7.00

## Geschenksidee Heuschnaps

---

Der Heuschnaps und Heulikör sind erhältlich im Kiosk oder im Drehrestaurant, als Souvenir vom Hohen Kasten.

In der schlichten 50 cl-, der eleganten 20 cl- oder in der urtümlichen 10 cl-Flasche mit Bügel.

10 cl 13.00  
20 cl 23.00  
50 cl 42.00

**Weitere edle Spirituosen finden Sie auf unserer Bartheke.**

## Grappa

---

Dellavalle Grappa Affinata in botti da Porto fruchtig, süss	42 %	2 cl	9.90
Dellavalle Grappa Affinata in botti da Malvasia delle Lipari kraftvoll, intensiv	42 %	2 cl	9.90
Grappa Berta Tre Soli Tre Nebbiolo da Barolo Aprikosen, Sauerkirschen, Kakao	43 %	2 cl	15.50
Grappa Berta Roccanivo Barbera Sauerkirschen, Waldbeeren, Schokolade	43 %	2 cl	15.50
Grappa di Chardonnay Fruchtig, ausgeprägt	40 %	2 cl	7.00

## Rum

---

Diplomatico Reserva	40 %	2 cl	8.00
Gold of Mauritius dark Rum	40 %	2 cl	10.50
Bumbu Craft Rum Barbados	35 %	2 cl	8.00
Zafra Ron Master Reserve 21 Años, Panama	40 %	2 cl	10.50
Rum-Kokos	40 %	2 cl	8.00
Rum Zacapa XO Solera Gran Reserva Fruchtige Süsse, Schokolade, Kaffee und Toffee aus Guatemala	40 %	2 cl	15.50

## Säntismalt Edition Hoher Kasten

---

Rauchmalz mit Sherry-Finish  
Exklusive Abfüllung für unser Drehrestaurant

Die Basis für unseren Whisky ist 100% Malz, das vorsichtig über Buchen-, Apfel und Eichenholz geräuchert wurde. Einer zunächst zweijährigen Reifung des Whiskys in hölzernen Bierfässern folgt ein dreijähriges Finish in einem Sherry-Fass, dessen fruchtige Aromatik die zarten Rauchnoten umschmeichelt.

52 % 2 cl 9.90