HOHER KASTEN
GRENZENLOS 360

MENUVORSCHLÄGE ABEND 2024 | 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.

Bahnfahrt inkl. Essen
Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst. Änderungen vorbehalten. Stand Sept. 2023

Für Gruppen ab 25 Personen / ab 25 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 8.60

Chääs-Chüechli
Schinkengipfeli
Spinattäschli
Tomatenchräpfli

Hoher Kasten Apéro

Preis pro Person

3. Pro Person je ein Stück 16.60

Gemischte Apérogebäcke
Knackige Gemüsestäbchen mit Tatarsauce
Appenzeller Käse
Melonen-Landrauchschinken-Spiessli
Mostbröckliroulade
Gefülltes Schraubenbrot

Appenzeller Apéro

4. Appenzeller Mostbröckliroulade
   Preis pro Stück 2.40

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

Gemüse-Dip

Preis pro Person

6. Gemüsestäbchen mit Tartarsauce 5.60

Bahnfahrt inkl. Essen
Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst. Änderungen vorbehalten. Stand Sept. 2023

Für Gruppen ab 25 Personen / ab 25 Einheitsmenüs

Preis pro Person

Suppen

1. Appenzeller Biersuppe	9.60
2. Fleischbouillon	
mit Flädli	8.50
mit Gemüsejulienne	8.50
3. Rüebli-Ingwercrèmesuppe	9.80
4. Gemüsecrèmesuppe	9.60
5. Gerstensuppe	10.90
6. Suppe nach Saison	9.60
7. Gazpacho (Kaltschale)	10.70
8. Rheintaler Weissweincrèmesuppe	9.60

Bahnfahrt inkl. Essen
Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst. Änderungen vorbehalten. Stand Sept. 2023

Für Gruppen ab 25 Personen / ab 25 Einheitsmenüs

Preis pro Person

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

1. Grüner Blattsalat an Hausdressing	9.50
2. Gemischter Salat	10.90
3. Rauchlachstartar an frischem Dill mit kleiner Salatgarnitur an Hausdressing	18.00
4. Gebratener Thunfisch im Sesammantel an Joghurt-Wasabisauce dazu ein kleines Salatbouquet	18.90
5. Rindstatar an hausgemachter Sauce mit Kapern, Zwiebeln, und hausgemachtem Essiggemüse	22.00

Appenzeller Vorspeise

6. Mostbröckli, Appenzeller Käse, Berewegge und hausgemachtes Essiggemüse	à 120g	17.00

Warme Vorspeisen

1. Appenzeller Chäässchoope mit Pantliwürfel und Salatgarnitur Speise mit Käse, milchgetränkten Brotwürfeln und Butter	15.70
2. Gebratenes Zanderfilet auf Venere Reis an Safransauce	20.00
3. Gebratene Riesencrevetten mit einem Salatbouquet	22.00

Bahnfahrt inkl. Essen
Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst. Änderungen vorbehalten. Stand Sept. 2023

Für Gruppen ab 25 Personen / ab 25 Einheitsmenüs

Hauptgänge mit Fleisch / Fisch

inkl. Nachservice

Preis pro Person inkl. Abendfahrten

1. Gebratenes Zanderfilet
   auf Kräuterrahmsauce
   mit Ratatouille 74.00

2. Gebratenes Lammrückenfilet
   im Kräutermantel auf dunklem Jus
   mit saisonaler Gemüsegarnitur 85.00

3. Appenzeller Siedwurst
   mit Chääshörnli,
   Zwiebelschweize und Apfelmus 67.00

4. Appenzeller Brätschnitzel
   auf Kräuterjus
   mit saisonaler Gemüsegarnitur 69.00

5. Schweinscarrebraten
   am Stück gebraten
   auf Rosmarinjus
   mit saisonaler Gemüsegarnitur 73.00

6. Schweinsgeschnetzeltes
   an Rahmsauce
   mit saisonaler Gemüsegarnitur 67.00

7. Schweinsfilet im Speckmantel
   am Stück gebraten
   auf Calvados-Sauce
   mit saisonaler Gemüsegarnitur 76.00

8. Schweinssteak mit Appenzeller Mostbröckli
   belegt und Appenzeller Käse überbacken auf Jus
   mit saisonaler Gemüsegarnitur 71.00

Preis pro Person inkl. Abendfahrten

9. Am Stück gebratenes Roastbeef
   auf Sauce Bearnaise
   mit saisonaler Gemüsegarnitur 85.00

10. Rindsfiletwürfel «Stroganoff»
    (Paprikarahmsauce)
    mit saisonaler Gemüsegarnitur 84.00

11. Rindsfilet am Stück gebraten
    auf Portweinjus
    mit saisonaler Gemüsegarnitur 92.00

12. Kalbsgeschnetzeltes
    an Rahmsauce
    mit saisonaler Gemüsegarnitur 79.00

13. Kalbscarrèbraten
    am Stück gebraten
    auf Morchelrahmsauce
    mit saisonaler Gemüsegarnitur 85.00

14. Gefüllte Kalbsbrust
    auf Jus
    mit saisonaler Gemüsegarnitur 80.00

15. Gebratene Pouletbrust
    mit Cafe de Paris
    und saisonaler Gemüsegarnitur 69.00

Beilagen zur Auswahl

(Einheitsbeilage)

Butternudeln	Kartoffelgratin
Chääshörnli	Kartoffelstock
Butterreis	Röstikroketten
Butterspätzli	

Bahnfahrt inkl. Essen
Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst. Änderungen vorbehalten. Stand Sept. 2023

Für Gruppen ab 25 Personen / ab 25 Einheitsmenüs

Hauptgänge Vegetarisch / Vegan

inkl. Nachservice

Vegetarisch

Preis pro Person inkl. Abendfahrten

19. Appenzeller Chääshörnli mit Apfelmus und Zwiebelschweize	61.00
20. Saisonaler Gemüseteller	64.00
21. Hausgemachter vegetarischer Hackbraten auf Jus mit saisonaler Gemüsegarnitur	68.00
22. Spätzliteller mit saisonalem Gemüse und Kräuterrahmsauce	64.00

Vegan

Preis pro Person inkl. Abendfahrten

23. Gemüsecurry im Reisring	66.00
24. Mediterrane Tomatenravioli mit sautierten Cherrytomaten	64.00

Beilagen zur Auswahl

(Einheitsbeilage)

Butternudeln	Kartoffelgratin
Chääshörnli	Kartoffelstock
Butterreis	Röstikroketten
Butterspätzli	

Bahnfahrt inkl. Essen
Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst. Änderungen vorbehalten. Stand Sept. 2023

Für Gruppen ab 25 Personen / ab 25 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 104.00

Menü «Rondom»

Preis pro Person inkl. Berg- und Talfahrt

Gemischter Blattsalat an Hausdressing
*****
Appenzeller Brätschnitzel auf Kräuterjus
mit Butterspätzli und Saisongemüse
*****
Hausgemachte gebrannte Creme 89.00

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 141.00

Bahnfahrt inkl. Essen
Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst. Änderungen vorbehalten. Stand Sept. 2023

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 120.00

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 88.00

Bahnfahrt inkl. Essen
Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst. Änderungen vorbehalten. Stand Sept. 2023

Für Gruppen ab 25 Personen / ab 25 Einheitsmenüs

Preis pro Person

Nachspeisen

1. Frischer Fruchtsalat
   mit Rahm 10.00
   mit Vanilleglace 11.80

2. Gebrannte Crème
   mit frischen Früchten garniert 11.00

3. Luftiges Schokoladenmousse
   mit saisonalen Früchten garniert 13.90

4. Appenzeller Biberfladenparfait
   auf Rahmlikörspiegel 13.90

5. Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
   und Vanilleglace 10.70

6. Hausgemachter Appenzeller Schlorzifladen
   (Birnenwähe) mit Rahm 11.70

7. Lauwarmer Apfelstrudel
   mit Vanillesauce oder Vanilleglace 11.70

8. Dessertvariation Hoher Kasten 16.90

9. Alpenkräuter-Rahmglace
   serviert auf Nature-Joghurt
   mit Mandelkrokant
   und getrockneten Wildblüten 8.70

10. Almond & salted Caramel-Rahmglace,
    Caramelbiscuit, Carameltopping
    und Rahm 8.70

11. Passionsfrucht-Ananas Sorbet
    mit frischen Ananaswürfel
    und einem Schuss Prosecco 9.30

12. Zwetschgensorbet
    mit Alter Zwetschge 10.70

13. Käseplatte mit Berewegge und
    Baumnüsse
    Preis pro 100g 14.60

Bahnfahrt inkl. Essen
Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst. Änderungen vorbehalten. Stand Sept. 2023

Gruppenreservationen

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 45.00 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 bekannt-zugeben
Wenn Sie eine Menübesprechung vor Ort wünschen, Bitten wir Sie darum einen Termin zu vereinbaren.

Sonderfahrten

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

Gruppenreservationen 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.