HOHER KASTEN
GRENZENLOS 360

MENUVORSCHLÄGE MITTAG 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 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.

Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst. Änderungen vorbehalten. Stand Februar 2024
Pauschaltarif (Bahnfahrt inkl. Essen).

Für Gruppen ab 10 Personen / ab 10 Einheitsmenüs

Apéro

Apéro kalt

Preis pro Person

2. Mostbröckli, Appenzeller Käse,
   Berewegge und Speck
   Preis pro 100 Gramm 13.00

3. Hüppen-Apéro Pro Person je ein Stück
   gefüllt mit:
   Mostbröckli-Mousse
   Kräuter-Frischkäse
   Lachs-Mousse
   Appenzeller Käse-Mousse 14.50

4. Gemüse-Dip
   Gemüsestäbchen mit Tartarsauce 5.60

Hoher Kasten Apéro

Preis pro Person

5. Tomaten-Mozzarella Spiessli
   Wurstkäsesalat im Gläsli
   Appenzeller Käse
   Gemüsestäbchen mit Tartarsauce
   Cornet mit Mostbröckli-Mousse gefüllt
   Cornet mit Kräuterfrischkäse gefüllt
   Saisonaler Suppen-Shot
   Spinattäschli
   Tomatenchräpfli
   Zanderknusperli mit Tartarsauce
   Siedwurträdli im Bierteig mit schwarzem Senf
   Cornet mit Biberli-Mousse gefüllt
   . Pro Person je ein Stück 19.50

Apéro warm

Preis pro Person

6. Aperogebäck mini Pro Person je ein Stück 8.60

   Chääs-Chüechli
   Schinkengipfeli
   Tomatenchräpfli
   Spinattäschli

7. Zanderknusperli im Quöllfrischbierteig
   mit Tartarsauce (Preis pro Stück) 3.80

8. Saisonaler Suppen-Shot 3.50

Kleiner Apéro

Preis pro Person

9. Paprika und Salz Chips, Salznüsschen 3.30

Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst. Änderungen vorbehalten. Stand Februar 2024
Pauschaltarif (Bahnfahrt inkl. Essen).

Für Gruppen ab 10 Personen / ab 10 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
9.	Rheintaler Weissweincrèmesuppe	9.60

Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst. Änderungen vorbehalten. Stand Februar 2024
Pauschaltarif (Bahnfahrt inkl. Essen).

Für Gruppen ab 10 Personen / ab 10 Einheitsmenüs

Preis pro Person

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

1. Grüner Blattsalat mit Croûtons		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

Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst. Änderungen vorbehalten. Stand Februar 2024
Pauschaltarif (Bahnfahrt inkl. Essen).

Für Gruppen ab 10 Personen / ab 10 Einheitsmenüs

Hauptgänge mit Fleisch / Fisch

inkl. Nachservice

Preis pro Person inkl. Berg- und Talfahrt

1. Gebratenes Zanderfilet
   auf Kräuterrahmsauce
   mit Ratatouille 68.50

2. Gebratenes Lammrückenfilet
   im Kräutermantel auf dunklem Jus
   mit saisonaler Gemüsegarnitur 79.00

3. Appenzeller Siedwurst
   mit Chääshörnli,
   Zwiebelschweize und Apfelmus 61.00

4. Appenzeller Brätschnitzel
   auf Kräuterjus
   mit Saisonaler Gemüsegarnitur 63.00

5. Schweinscarreèbraten
   am Stück gebraten
   auf Rosmarinjus
   mit saisonaler Gemüsegarnitur 67.20

6. Schweinsgeschnetzeltes
   an Pilzrahmsauce
   mit saisonaler Gemüsegarnitur 61.10

7. Schweinsfilet im Speckmantel
   am Stück gebraten
   auf Calvados-Sauce
   mit saisonaler Gemüsegarnitur 70.90

8. Schweinssteak mit Appenzeller Mostbröckli
   belegt und Appenzeller Käse überbacken,
   auf Jus mit saisonaler Gemüsegarnitur 65.80

Preis pro Person inkl. Berg- und Talfahrt

9. Am Stück gebratenes Roastbeef
   mit Sauce Bearnaise
   und saisonaler Gemüsegarnitur 78.90

10. Rindsfiletwürfel «Stroganoff»
    (Paprikarahmsauce)
    mit saisonaler Gemüsegarnitur 78.20

11. Rindsfilet
    am Stück gebraten
    auf Portweinjus
    mit saisonaler Gemüsegarnitur 86.00

12. Kalbsgeschnetzeltes
    an Pilzrahmsauce
    mit saisonaler Gemüsegarnitur 74.20

13. Kalbscarreèbraten
    am Stück gebraten
    auf Morchelrahmsauce
    mit saisonaler Gemüsegarnitur 80.00

14. Gebratene Pouletbrust
    mit Café de Paris
    und saisonaler Gemüsegarnitur 62.90

15. Fitnessteller mit Schweinssteak
    und Café de Paris 63.90

16. Fitnessteller mit gebratener Pouletbrust
    und Café de Paris 62.90

Hauptgang mit Einfacher Fahrten – CHF 10.00

Beilagen zur Auswahl

(Einheitsbeilage)

Butternudeln
Chääshörnli
Butterreis
Butterspätzli

Kartoffelgratin
Kartoffelstock
Röstikroketten

Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst. Änderungen vorbehalten. Stand Februar 2024
Pauschaltarif (Bahnfahrt inkl. Essen).

Für Gruppen ab 10 Personen / ab 10 Einheitsmenüs

Hauptgänge Vegetarisch / Vegan

inkl. Nachservice

Preis pro Person inkl. Berg- und Talfahrt

Vegetarisch

19. Appenzeller Chääshörnli
    mit Apfelmus und Zwiebelschweize 56.00

20. Saisonaler Gemüseteller 59.00

21. Hausgemachter vegetarischer Hackbraten
    an Jus mit saisonalem Gemüse 63.00

22. Spätzliteller
    mit saisonalem Gemüse
    und Kräuterrahmsauce 59.00

Hauptgang mit Einfacher Fahrt – CHF 10.00

Preis pro Person inkl. Berg- und Talfahrt

Vegan

23. Gemüsecurry im Reisring 59.00

24. Mediterrane Tomatenravioli
    mit sautierten Cherrytomaten 59.00

Beilagen zur Auswahl

(Einheitsbeilage)

Butternudeln	Kartoffelgratin
Chääshörnli	Kartoffelstock
Butterreis	Röstikroketten
Butterspätzli	

Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst. Änderungen vorbehalten. Stand Februar 2024
Pauschaltarif (Bahnfahrt inkl. Essen).

Für Gruppen ab 10 Personen / ab 10 Einheitsmenüs

Menüs für Sie zusammengestellt

inkl. Nachservice

Preis pro Person inkl. 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 99.30

Menü «Rondom»

Gemischter Blattsalat an Hausdressing
***
Appenzeller Brätschnitzel auf Kräuterjus
mit Butterspätzli und Saisongemüse
***
Hausgemachte gebrannte Crème 83.50

Menü mit Einfacher Fahrt – CHF 10.00

Preis pro Person inkl. Berg- und Talfahrt

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 Schokoladenküchli
mit flüssigem Kern
und Vanille-Glace 136.80

Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst. Änderungen vorbehalten. Stand Februar 2024
Pauschaltarif (Bahnfahrt inkl. Essen).

Preis pro Person

Nachspeisen

1. Frischer Fruchtsalat
   mit Rahm 10.00
   mit Vanilleglace 11.80

2. Gebrannte Crème
   mit frischen Früchten garniert 11.00

4. Luftiges Schokomousse
   mit saisonalen Früchten garniert 13.90

5. Appenzeller Biberfladenparfait
   auf Rahmlikörspiegel 13.90

6. Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
   und Vanilleglace 10.70

7. Hausgemachter Appenzeller Schlorzifladen
   (Birnenwähe) mit Rahm 11.70

8. Lauwarmer Apfelstrudel
   mit Vanillesauce oder Vanilleglace 11.70

9. Dessertvariation Hoher Kasten 16.90

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

11. Carino
    Almond & salted Caramel – Rahmglace,
    Caramelbiscuit, Carameltopping
    und Rahm 8.70

12. Exotischer Traum
    Passionsfrucht-Ananas Sorbet
    mit frischen Ananaswürfel
    und einem Schuss Prosecco 9.30

13. Zwetschgensorbet
    mit Alte Zwetschge 10.70

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

Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst. Änderungen vorbehalten. Stand Februar 2024
Pauschaltarif (Bahnfahrt inkl. Essen).

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 35.00 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.

Kinder

Kinder von 0 - 15 Jahren in Begleitung mindestens eines Erwachsenen fahren kostenlos mit der Seilbahn im Jahr 2024.
Angebot gilt ausschliesslich während des regulären Fahrplans.

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.

Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst. Änderungen vorbehalten. Stand Februar 2024
Pauschaltarif (Bahnfahrt inkl. Essen).