



HOHER KASTEN
GRENZENLOS 360

MENUVORSCHLÄGE ABEND 2026 | 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 25 Personen / ab 25 Einheitsmenüs

Apéro

Apéro kalt

Preis pro Person

- | | |
|--|----------------------------------|
| 2. Mostbröckli, Appenzeller Käse,
Berewegge und Speck
Preis pro 100 Gramm | 13.00 |
| 3. Hüppen-Apéro
gefüllt mit:
Mostbröckli-Mousse
Kräuter-Frischkäse
Lachs-Mousse
Appenzeller Käse-Mousse | Pro Person je ein Stück
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
Siedwursträdli 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 |
| Chäas-Chüechli
Schinkengipfeli
Tomatenchräpfli
Spinattäschli | |
| 7. Zanderknusperli im Quöllfrischbierteig
mit Tartarsauce (Preis pro Stück) | 4.00 |
| 8. Saisonaler Suppen-Shot | 3.50 |

Kleiner Apéro

Preis pro Person

- | | |
|---|------|
| 9. Paprika und Salz Chips, Salznüsschen | 3.30 |
|---|------|

Suppen

1. Appenzeller Biersuppe	9.60	5. Gerstensuppe	10.90
2. Fleischbouillon mit Flädli	8.50	6. Suppe nach Saison	9.60
mit Gemüsejulienne	8.50	7. Gazpacho (Kaltschale)	10.00
3. Rüebli-Ingwercrèmesuppe	9.60	8. Rheintaler Weissweincrèmesuppe	10.00
4. Gemüsecrèmesuppe	9.60		

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

- | | |
|---|-------|
| 1. Grüner Blattsalat an Hausdressing | 10.00 |
| 2. Gemischter Salat | 12.00 |
| 3. Rauchlachstartar an frischem Dill
mit kleiner Salatgarnitur an Hausdressing | 18.50 |
| 4. Gebratener Thunfisch im Sesammantel
an Joghurt-Wasabisauce dazu ein
kleines Salatbouquet | 19.50 |
| 5. Rindstatar an hausgemachter Sauce
mit Kapern, Zwiebeln, und hausgemachtem
Essiggemüse | 22.50 |

Appenzeller Vorspeise

- | | | |
|---|--------|-------|
| 6. Mostbröckli, Appenzeller Käse,
Berewegge und hausgemachtes
Essiggemüse | à 120g | 17.50 |
|---|--------|-------|

Warme Vorspeisen

- | | |
|---|-------|
| 1. Mediterrane Tomatenravioli (vegan)
mit sautierten Cherrytomaten | 18.50 |
| 2. Gebratenes Zanderfilet
auf Venere Reis mit Safransauce | 20.00 |
| 3. Gebratene Riesencrevetten Piri Piri
mit Weissweinsrisotto | 22.00 |

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 72.50
2. Gebratenes Lammrückenfilet
im Kräutermantel auf dunklem Jus
mit saisonaler Gemüse garnitur 83.00
3. Appenzeller Siedwurst
mit Chääshörnli,
Zwiebelschweize und Apfelmus 66.00
4. Appenzeller Brätschnitzel
auf Kräuterjus
mit saisonaler Gemüse garnitur 67.00
5. Schweinscarrebraten
am Stück gebraten
auf Rosmarinjus
mit saisonaler Gemüse garnitur 72.00
6. Schweinsgeschnetztes
an Rahmsauce
mit saisonaler Gemüse garnitur 65.00
7. Schweinsfilet im Speckmantel
am Stück gebraten
auf Calvados-Sauce
mit saisonaler Gemüse garnitur 75.00
8. Schweinssteak mit Appenzeller Mostbröckli
belegt und Appenzeller Käse überbacken auf Jus
mit saisonaler Gemüse garnitur 70.00

Preis pro Person inkl. Abendfahrten

9. Am Stück gebratenes Roastbeef
auf Sauce Bearnaise
mit saisonaler Gemüse garnitur 83.00
10. Rindsfiletwürfel «Stroganoff»
(Paprikasauce)
mit saisonaler Gemüse garnitur 83.00
11. Rindsfilet am Stück gebraten
auf Portweinjus
mit saisonaler Gemüse garnitur 90.00
12. Kalbsgeschnetztes
an Rahmsauce
mit saisonaler Gemüse garnitur 78.00
13. Kalbscarrèbraten
am Stück gebraten
auf Morchelrahmsauce
mit saisonaler Gemüse garnitur 84.00
14. Gebratene Pouletbrust
mit Kräuterbutter
und saisonaler Gemüse garnitur 67.00

Beilagen zur Auswahl

(Einheitsbeilage)

Butternudeln	Kartoffelgratin
Chääshörnli	Kartoffelstock
Butterreis	Röstikroketten
Butterspätzli	

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	63.00
21. Hausgemachter vegetarischer Hackbraten auf Jus mit saisonaler Gemüse garnitur	67.00
22. Spätzliteller mit saisonalem Gemüse und Kräuterrahmsauce	63.00

Vegan

Preis pro Person inkl. Abendfahrten

23. Gemüsecurry im Reising	63.00
24. Mediterrane Tomatenravioli mit sautierten Cherrytomaten	63.00

Beilagen zur Auswahl

(Einheitsbeilage)

Butternudeln	Kartoffelgratin
Chääshörnli	Kartoffelstock
Butterreis	Röstikroketten
Butterspätzli	

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 Saison

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

103.50

Menü «Random»

Preis pro Person inkl. Berg- und Talfahrt

Gemischter Blattsalat an Hausdressing

Appenzeller Brätschnitzel auf Kräuterjus
mit Butterspätzli und Saisongemüse

Hausgemachte gebrannte Creme

87.50

Menü Riche

Preis pro Person inkl. Berg- und Talfahrt

Rüebli-Ingwersüppchen

Knackiger Blattsalat
an Honig-Senfdressing

Gebratenes Zanderfilet
auf Venere Reis mit Safransauce

Passionsfrucht-Ananassorbet
mit frischen Ananaswürfeln
und einem Schuss Prosecco

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

Lauwarmer Schokokuchen
mit flüssigem Kern
und Vanille-Glace

141.00

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
Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce
Schweinscarreèbraten
Pouletsaltimbocca mit Appenzeller Mostbröckli

Chääshörnli, Kartoffelgratin, Butterreis, Butterspätzli
Gemüse nach Saison

Frischer Fruchtsalat
Gebrannte Crème
Appenzeller Schlorzifladen
Schokoladenmousse
Cornet gefüllt mit Biberli-Mousse
Zweierlei Glace nach Wahl
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

Alpenzauber
Doppelrahm Meringues Glace,
gebrannte Creme, Rahm
und Mandelkrokant 88.00

Nachspeisen

1. Frischer Fruchtsalat mit Rahm mit Vanilleglace	10.50 12.50	9. Alpenzauber Doppelrahm Meringues Glace, gebrannte Creme, Rahm und Mandelkrokant	9.00
2. Gebrannte Crème mit frischen Früchten garniert	11.50	10. Almond & salted Caramel-Rahmglace, Caramelbiscuit, Carameltopping und Rahm	9.00
3. Luftiges Schokoladenmousse mit saisonalen Früchten garniert	14.50	11. Passionsfrucht-Ananas Sorbet mit frischen Ananaswürfel und einem Schuss Prosecco	10.00
4. Appenzeller Biberfladenparfait auf Rahmlikörspiegel	14.50	12. Zwetschgensorbet mit Alter Zwetschge	11.50
5. Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanilleglace	12.50	13. Käseplatte mit Berewegge und Baumnüsse Preis pro 100g	15.00
6. Hausgemachter Appenzeller Schlorzifladen (Birnenwähe) mit Rahm	12.50		
7. Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleglace	12.50		
8. Dessertvariation Hoher Kasten	17.00		

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 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

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.