

MENUVORSCHLÄGE MITTAG 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 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.

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 |
| Chääs-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		6. Suppe nach Saison	9.60
mit Flädli	8.50		
mit Gemüsejulienne	8.50	7. Gazpacho (Kaltschale)	10.00
3. Rüebli-Ingwercrèmesuppe	9.60	9. Rheintaler Weissweincrèmesuppe	10.00
4. Gemüsecrèmesuppe	9.60		

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

1. Grüner Blattsalat mit Croûtons	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 Weissweinrisotto	22.00

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 Gemüsegar nitur	79.00
3. Appenzeller Siedwurst mit Chääshörnli, Zwiebelschweize und Apfelmus	62.00
4. Appenzeller Brätschnitzel auf Kräuterjus mit Saisonaler Gemüsegar nitur	63.00
5. Schweinscarreèbraten am Stück gebraten auf Rosmarinjus mit saisonaler Gemüsegar nitur	68.00
6. Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce mit saisonaler Gemüsegar nitur	61.00
7. Schweinsfilet im Speckmantel am Stück gebraten auf Calvados-Sauce mit saisonaler Gemüsegar nitur	71.00
8. Schweinssteak mit Appenzeller Mostbröckli belegt und Appenzeller Käse überbacken, auf Jus mit saisonaler Gemüsegar nitur	66.00

Preis pro Person inkl. Berg- und Talfahrt

9. Am Stück gebratenes Roastbeef mit Sauce Bearnaise und saisonaler Gemüsegar nitur	79.00
10. Rindsfiletwürfel «Stroganoff» (Paprikasauce) mit saisonaler Gemüsegar nitur	79.00
11. Rindsfilet am Stück gebraten auf Portweinjus mit saisonaler Gemüsegar nitur	86.00
12. Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce mit saisonaler Gemüsegar nitur	74.00
13. Kalbscarreèbraten am Stück gebraten auf Morchelrahmsauce mit saisonaler Gemüsegar nitur	80.00
14. Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter und saisonaler Gemüsegar nitur	63.00
15. Fitnessteller mit Schweinssteak und Kräuterbutter	64.00
16. Fitnessteller mit gebratener Pouletbrust und Kräuterbutter	63.00

Hauptgang mit Einfacher Fahrten – CHF 10.00

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. Berg- und Talfahrt

Preis pro Person inkl. Berg- und Talfahrt

Vegetarisch

Vegan

19. Appenzeller Chääshörnli mit Apfelmus und Zwiebelschweize	57.00
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

23. Gemüsecurry im Reising	59.00
24. Mediterrane Tomatenravioli mit sautierten Cherrytomaten	59.00

Hauptgang mit Einfacher Fahrt – CHF 10.00

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. Berg- und Talfahrt

Preis pro Person inkl. Berg- und Talfahrt

Appenzeller Menü

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

99.50

Menü «Rondom»

Gemischter Blattsalat an Hausdressing

Appenzeller Brätschnitzel auf Kräuterjus
mit Butterspätzli und Saisongemüse

Hausgemachte gebrannte Crème

83.50

Menü Riche

Rüebli-Hingwersüppchen

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

137.00

Menü mit Einfacher Fahrt – CHF 10.00

Nachspeisen

1. Frischer Fruchtsalat mit Rahm mit Vanilleglace	10.50 12.50	10. Alpenzauber Doppelrahm Meringues Glace gebrannte Creme, Rahm und Mandelkrokant	9.00
2. Gebrannte Crème mit frischen Früchten garniert	11.50	11. Carino Almond & salted Caramel – Rahmglace, Caramelbiscuit, Carameltopping und Rahm	9.00
4. Luftiges Schokomousse mit saisonalen Früchten garniert	14.50	12. Exotischer Traum Passionsfrucht-Ananas Sorbet mit frischen Ananaswürfel und einem Schuss Prosecco	10.00
5. Appenzeller Biberfladenparfait auf Rahmlikörspiegel	14.50	13. Zwetschgensorbet mit Alte Zwetschge	11.50
6. Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanilleglace	12.50	13. Käseplatte mit Berewegge und Baumnüssen Preis pro 100g	15.00
7. Hausgemachter Appenzeller Schlorzifladen (Birnenwähe) mit Rahm	12.50		
8. Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleglace	12.50		
9. 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 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 2025.
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:

Bis 72 Stunden vor dem Anlass
kostenlos

Bis 36 Stunden vor dem Anlass
50% der vereinbarten Leistungen

Bis 24 Stunden 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.