



HOHER KASTEN
GRENZENLOS 360

SPEISEKARTE

SPEISEKARTE

Sönd willkomm

ond recht en Guete

Herzlich willkommen im Drehrestaurant auf dem Aussichtsbau 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 währschaften 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 7.50



Mountain Ale, Pale Ale

hopfig & erfrischend

Entdecke das «Mountain Ale» mit Hopfen-Geschmack.

33 cl 4.5%vol. CHF 7.50



Fruity Cave, Sauerbier

dunkel & fruchtig

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

33 cl 5%vol CHF 7.50



Hazy Climber, IPA

stark & markant

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

33 cl 5%vol. CHF 7.50



Freefall, alkoholfreies Bier – Dunkel

dunkel & trüb

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

33cl 0%vol. CHF 7.50

Apéro

Pink Lillet (Grapefruit)	2 dl	13.50
Gin Rouge (Grapefruit / Rosmarin)		
mit oder ohne Alkohol	2 dl	13.50
Aperol Spritz	2 dl	12.00
Cüpli (Prosecco)	1 dl	9.00
Cüpli HuberKein Rosa Fizz (alkoholfrei)	1 dl	9.00
Hugo	2 dl	12.00
Weisser Martini	4 cl	7.50
Appenzeller Alpenbitter	4 cl	7.50
Campari Orange	2 dl	10.50
Cynar Orange	2 dl	10.50
Sanbitter	1 dl	5.00
Sanbitter mit Tonic	3 dl	9.00

Vorspeisen

Appenzeller Vorspeise		
Mostbröckli, Appenzeller Käse, Berewegge		
und hausgemachtes Essiggemüse	17.50	
Gebackener Ziegenkäse		
mit einer Salatgarnitur		
und hausgemachtem Essiggemüse	17.50	
Beefsteaktatar		
mit einer Salatgarnitur,		
hausgemachtem Essiggemüse und Toast		
als Vorspeise	22.50	
als Hauptgang	32.50	

Suppen

Tagessuppe	9.60
Kleine Tagessuppe	7.60
Gerstensuppe	10.90
Gerstensuppe mit Wienerli	15.90

Vorspeisen-Salate

Gemischter Salat	12.00
Tagessalat	8.00
Grüner Blattsalat	10.00

Kalte Gerichte

Salatteller	19.50
Wurstsalat einfach	17.50
Wurstsalat garniert	19.90
Appenzeller Käsesalat einfach	18.50
Appenzeller Käsesalat garniert	22.50
Appenzeller Wurst-Käsesalat einfach	18.50
Appenzeller Wurst-Käsesalat garniert	22.50
Assortierter Käseteller	
mit schwarzem Birnensenf	25.00
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	23.00
Gemüseteller mit Beilage (Vegan nicht erhältlich) Pommes Frites, Spätzli, Wildreis Chääshörnli oder Röstikroketten	25.50
Hausgemachter, vegetarischer Hackbraten mit Butterspätzli und Saisongemüse	29.50

Vegane Gerichte

Veganes Gemüsecurry mit Kichererbsen im Wildreisring	27.00
Fitnesssteller an italienischem Dressing mit Falafel Bällchen	24.00

Fitnesssteller (Assortierter Salatteller)

Fitnesssteller mit paniertem Schweinsschnitzel	29.00
Fitnesssteller mit Pouletbrust und Kräuterbutter	29.00
Fitnesssteller mit Bratwurst oder Appenzeller Siedwurst	27.00
Fitnesssteller mit Zanderknusperli im Appenzeller Quöllfrisch Bierteig und Tartar Sauce	35.00

Auf Anfrage sind auch kleine Portionen erhältlich.

Warme Gerichte

Appenzeller Siedwurst mit Chääshörnli, Zwiebelschweize und Apfelmus	28.00
Appenzeller Chääshörnli mit Zwiebelschweize und Apfelmus	23.00
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und frischem Saisongemüse	29.00
Gefüllte Appenzeller Kalbsbrust auf Jus mit Butterspätzli und frischem Saisongemüse	36.50
Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Butterspätzli und frischem Saisongemüse	35.50
Bratwurst mit Zwiebelsauce Pommes Frites und frischem Saisongemüse	27.00
Pouletbrust mit Kräuterbutter Pommes Frites und frischem Saisongemüse	29.00
Zanderknusperli im Appenzeller Quöllfrisch Bierteig mit Tartarsauce, Pommes Frites und frischem Saisongemüse	35.00

Deklaration

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

Geflügel:	Schweiz
Schwein, Wurstwaren:	Schweiz
Kalb:	Schweiz
Zander:	Schweiz
Falafel Bällchen:	Schweiz
Brot, Backwaren:	Schweiz

Bei Anliegen betreffend Allergene wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Getränke

Getränke (offen)

	2 dl	3.50
Alpsteinwasser	3 dl	4.50
mit und ohne Kohlensäure	5 dl	5.50

Shorley, Flauder, Citro, Rivella rot	2 dl	4.00
Eistee Holderhof, Goba Cola	3 dl	5.00
	5 dl	6.00

Flaschen

Alpsteinwasser		
mit und ohne Kohlensäure	75 cl	8.00
Goba Mineralwasser, leise und still	80 cl	10.00

Tonic Water	20 cl	6.00
Bitter Lemon	20 cl	6.00

Goba Cola, Goba Cola Zero, Goba Orangina, Shorley, Rivella blau	33 cl	5.50
--	-------	------

Shorley, Rivella rot, Goba Flauder, Goba Citro, Goba Cola, Eistee	150 cl	14.00
--	--------	-------

Fruchtsaft

Michel Orange	20 cl	6.00
Michel Bodyguard (Multivitamin)	20 cl	6.00
Michel Tomatensaft	20 cl	6.00

Bier (Brauerei Locher, Appenzell)

Offenbier Lager hell	3 dl	5.00
	5 dl	6.60

Flaschen-Bier

Quöllfrisch Lager	50 cl	7.50
Quöllfrisch dunkel	50 cl	7.50
Quöllfrisch naturtrüb	50 cl	7.50
Spezli Sântiskristall	33 cl	6.00

Appenzeller Weizenbier	50 cl	8.00
Appenzeller Weizenbier alkoholfrei	50 cl	8.00
Sonnwendlig alkoholfrei	50 cl	7.50

Craft Beer Locher

Mountain Lager	33 cl	7.50
Mountain Ale, Pale Ale	33 cl	7.50
Hazy Climber IPA	33 cl	7.50
Fruity Cave, Sauerbier	33 cl	7.50
Freefall, dunkles alkoholfreies	33 cl	7.50

Saft

Trüber Apfelwein Mosterei Möhl	50 cl	7.50
Trüber Apfelwein alkoholfrei Most. Möhl	50 cl	7.50
Ghürotne (süss und saurer Saft) Kobelt	50 cl	7.50
Bschorle alkoholfrei, Brauerei Locher	50 cl	7.50

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

Kaffee (mit Alternativmilch erhältlich)

Kaffee Crème	5.00
Espresso	5.00
Doppelter Espresso	6.50
Cappuccino	6.00
Schale	5.00
Latte Macchiato	6.80
Melange	6.80
Luz / Fertig	8.00
Kasten-Kaffee	10.00
Schümli-Pflümli	10.00
Kafi Biberfladen	10.00

Milchgetränke (mit Alternativmilch erhältlich)

Ovomaltine warm und kalt	5.00
Schokolade warm und kalt	5.00
Melange Ovo / Schokolade (mit Rahmhaube)	6.80
Chai - Latte	7.50

Bio Offen-Tee

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

Bio Lindenblüte-Zitrone / Apfel, Fenchel, Anis, Silberlinden, Zitrone, Melisse, Malven, Mistel 5.00

Bio Orange-Ingwer / Apfel, Zitronengras, Orange, Ingwer 5.00

Bio Haustee / Hagenbuttenschale, Zitronenverbene, Fenchel, Malven, Minze-Himbeer- Brombeerblätter, Anis, 5.00

Chai Gewürztee / Honigbusch, Ingwer, Nelken, Kardamon, Zimt, Fenchel 5.00

Bio Glückstee / Rooibos, Fenchel, Hagebutten, Kamillen, Melissen, Lavendel, Rosenblüten 5.00

Bio Chill Out / Tuisi, Rooibos, Melissen, Ingwer, Apfel, Zitronenverbene, Zimt, Orangen, Kardamon, Hanfsamen, Lavendel 5.00

Bio Beerenkuss / Himbeeren, Erdbeeren, Weinbeeren, Apfel, Rote Beete 5.00

Erdbeer Popcorn Erdbeer, Popcorn, Papaya, Weinbeeren, Apfel, Rote Beete 5.00

Bio Grüntee / Gunpowder 5.00

Bio Schwarztee/ Bio Makaibari Darjeeling 5.00

Bio Pfefferminze / Pfefferminze geschnitten 5.00

Bio Kamillente / Kamillenblüten ganz 5.00

Jagertee 8.00

Tee Rum 8.00

Punch

Orange, Apfel, Rum, Zitronen-Ingwer 5.00

Fruchtbrände / Liköre

Alte Zwetschge	30 %	2 cl	7.50
Alte Birne	32 %	2 cl	7.50
beide von Othmar Gschwend Brennerei Oberriet			
Säntis Cream	29 %	4 cl	7.50

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 7.50

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 7.50

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

Grappa Berta Tre Soli Tre Nebbiolo da Barolo			
Aprikosen, Sauerkirschen, Kakao	43 %	2 cl	15.50
Grappa Berta Roccanivo Barbera			
Sauerkirschen, Waldbeeren, Schoko	43 %	2 cl	15.50
Grappa di Brunello San Pio in Caselle, Distillerie Berta			
Invecchiata	40 %	2 cl	8.50
Grappa Rovere barrique Bepi Tosolini	42 %	2 cl	8.00

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
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 10.00