HOHER KASTEN
GRENZENLOS 360

MENUVORSCHLÄGE ABEND 2027 | GRUPPEN



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 November 2026

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 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

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

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

Kleiner Apéro

Preis pro Person

9. Paprika und Salz Chips, Salznüsschen 3.30

Bahnfahrt inkl. Essen
Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst. Änderungen vorbehalten. Stand November 2026

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	9.60	
4.	Gemüsecrèmesuppe	9.60	
5.	Gerstensuppe	10.90	
6.	Suppe nach Saison	9.60	
7.	Gazpacho (Kaltschale)	10.00	
8.	Rheintaler Weissweincrèmesuppe	10.00	

Bahnfahrt inkl. Essen
Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst. Änderungen vorbehalten. Stand November 2026

Für Gruppen ab 25 Personen / ab 25 Einheitsmenüs

Preis pro Person

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 Weissweinrisotto 22.00

Bahnfahrt inkl. Essen
Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst. Änderungen vorbehalten. Stand November 2026

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 Gemüsegarnitur 83.00

3. Appenzeller Siedwurst
   mit Chääshörnli,
   Zwiebelschweize und Apfelmus 66.00

4. Appenzeller Brätschnitzel
   auf Kräuterjus
   mit saisonaler Gemüsegarnitur 67.00

5. Schweinscarrebraten
   am Stück gebraten
   auf Rosmarinjus
   mit saisonaler Gemüsegarnitur 72.00

6. Schweinsgeschnetzeltes
   an Rahmsauce
   mit saisonaler Gemüsegarnitur 65.00

7. Schweinsfilet im Speckmantel
   am Stück gebraten
   auf Calvados-Sauce
   mit saisonaler Gemüsegarnitur 75.00

8. Schweinssteak mit Appenzeller Mostbröckli
   belegt und Appenzeller Käse überbacken auf Jus
   mit saisonaler Gemüsegarnitur 70.00

Preis pro Person inkl. Abendfahrten

9. Am Stück gebratenes Roastbeef
   auf Sauce Bearnaise
   mit saisonaler Gemüsegarnitur 83.00

10. Rindsfiletwürfel «Stroganoff»
    (Paprikasauce)
    mit saisonaler Gemüsegarnitur 83.00

11. Rindsfilet am Stück gebraten
    auf Portweinjus
    mit saisonaler Gemüsegarnitur 90.00

12. Kalbsgeschnetzeltes
    an Rahmsauce
    mit saisonaler Gemüsegarnitur 73.50

13. Kalbscarrèbraten
    am Stück gebraten
    auf Morchelrahmsauce
    mit saisonaler Gemüsegarnitur 84.00

14. Gebratene Pouletbrust
    mit Kräuterbutter
    und saisonaler Gemüsegarnitur 67.00

Beilagen zur Auswahl

(Einheitsbeilage)

Butternudeln	Kartoffelgratin
Chääshörnli	Kartoffelstock
Wildreis	Röstikroketten
Butterspätzli	

Bahnfahrt inkl. Essen
Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst. Änderungen vorbehalten. Stand November 2026

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 Gemüsegarnitur 67.00

22. Spätzliteller
mit saisonalem Gemüse
und Kräuterrahmsauce 63.00

Vegan

Preis pro Person inkl. Abendfahrten

23. Gemüsecurry im Reisring 63.00

24. Mediterrane Tomatenravioli
mit sautierten Cherrytomaten 63.00

Beilagen zur Auswahl (Einheitsbeilage)

Butternudeln
Chääshörnli
Wildreis
Butterspätzli
Kartoffelgratin
Kartoffelstock
Röstikroketten

Bahnfahrt inkl. Essen
Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst. Änderungen vorbehalten. Stand November 2026

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 «Rondom»

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 «Panorama»

Preis pro Person inkl. Berg- und Talfahrt

Tagessalat an Hausdressing
*****
Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce
mit Butterspätzli und Saisongemüse
*****
Hausgemachter Schlorzifladen
mit Rahm und Früchten garniert 94.00

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 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 November 2026

Menü-Vorschläge ab 18.30 Uhr

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

Bahnfahrt inkl. Essen
Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst. Änderungen vorbehalten. Stand November 2026

Für Gruppen ab 25 Personen / ab 25 Einheitsmenüs

Preis pro Person

Nachspeisen

1. Frischer Fruchtsalat
   mit Rahm 10.50
   mit Vanilleglace 12.50

2. Gebrannte Crème
   mit frischen Früchten garniert 11.50

3. Luftiges Schokoladenmousse
   mit saisonalen Früchten garniert 14.50

4. Appenzeller Biberfladenparfait
   auf Rahmlikörspiegel 14.50

5. Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
   und Vanilleglace 12.50

6. Hausgemachter Appenzeller Schlorzifladen
   (Birnenwähe) mit Rahm 12.50

7. Lauwarmer Apfelstrudel
   mit Vanillesauce oder Vanilleglace 12.50

8. Dessertvariation Hoher Kasten 17.00

9. Alpenzauber
   Doppelrahm Meringues Glace,
   gebrannte Creme, Rahm
   und Mandelkrokant 9.00

10. Almond & salted Caramel-Rahmglace,
    Caramelbiscuit, Carameltopping
    und Rahm 9.00

11. Passionsfrucht-Ananas Sorbet
    mit frischen Ananaswürfel
    und einem Schuss Prosecco 10.00

12. Zwetschgensorbet
    mit Alter Zwetschge 11.50

13. Käseplatte mit Berewegge und
    Baumnüsse
    Preis pro 100g 15.00

Bahnfahrt inkl. Essen
Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst. Änderungen vorbehalten. Stand November 2026

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.