HOHER KASTEN
GRENZENLOS 360

MENUVORSCHLÄGE MITTAG 2027 | 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 November 2026
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
   Siedwurströdli 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

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

Für Gruppen ab 10 Personen / ab 10 Einheitsmenüs

Preis pro Person

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			

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

Für Gruppen ab 10 Personen / ab 10 Einheitsmenüs

Preis pro Person

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

Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst. Änderungen vorbehalten. Stand November 2026
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 62.00

4. Appenzeller Brätschnitzel
   auf Kräuterjus
   mit Saisonaler Gemüsegarnitur 63.00

5. Schweinscarreèbraten
   am Stück gebraten
   auf Rosmarinjus
   mit saisonaler Gemüsegarnitur 68.00

6. Schweinsgeschnetzeltes
   an Rahmsauce
   mit saisonaler Gemüsegarnitur 61.00

7. Schweinsfilet im Speckmantel
   am Stück gebraten
   auf Calvados-Sauce
   mit saisonaler Gemüsegarnitur 71.00

8. Schweinssteak mit Appenzeller Mostbröckli
   belegt und Appenzeller Käse überbacken,
   auf Jus mit saisonaler Gemüsegarnitur 66.00

Preis pro Person inkl. Berg- und Talfahrt

9. Am Stück gebratenes Roastbeef
   mit Sauce Bearnaise
   und saisonaler Gemüsegarnitur 79.00

10. Rindsfiletwürfel «Stroganoff»
    (Paprikasauce)
    mit saisonaler Gemüsegarnitur 79.00

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

12. Kalbsgeschnetzeltes
    an Rahmsauce
    mit saisonaler Gemüsegarnitur 69.50

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

14. Gebratene Pouletbrust
    mit Kräuterbutter
    und saisonaler Gemüsegarnitur 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
Chääshörnli
Wildreis
Butterspätzli
Kartoffelgratin
Kartoffelstock
Röstikroketten

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

Preis pro Person inkl. Berg- und Talfahrt

Vegan

23. Gemüsecurry im Reisring 59.00

24. Mediterrane Tomatenravioli
mit sautierten Cherrytomaten 59.00

Hauptgang mit Einfacher Fahrt – CHF 10.00

Beilagen zur Auswahl

(Einheitsbeilage)

Butternudeln
Chääshörnli
Wildreis
Butterspätzli
Kartoffelgratin
Kartoffelstock
Röstikroketten

Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst. Änderungen vorbehalten. Stand November 2026
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 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 «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 90.00

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 137.00

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

Preis pro Person

Nachspeisen

1. Frischer Fruchtsalat
   mit Rahm 10.50
   mit Vanilleglace 12.50

2. Gebrannte Crème
   mit frischen Früchten garniert 11.50

4. Luftiges Schokomousse
   mit saisonalen Früchten garniert 14.50

5. Appenzeller Biberfladenparfait
   auf Rahmlikörspiegel 14.50

6. Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
   und Vanilleglace 12.50

7. Hausgemachter Appenzeller Schlorzifladen
   (Birnenwähe) mit Rahm 12.50

8. Lauwarmer Apfelstrudel
   mit Vanillesauce oder Vanilleglace 12.50

9. Dessertvariation Hoher Kasten 17.00

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

11. Carino
    Almond & salted Caramel – Rahmglace,
    Caramelbiscuit, Carameltopping
    und Rahm 9.00

12. Exotischer Traum
    Passionsfrucht-Ananas Sorbet
    mit frischen Ananaswürfel
    und einem Schuss Prosecco 10.00

13. Zwetschgensorbet
    mit Alte Zwetschge 11.50

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

Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst. Änderungen vorbehalten. Stand November 2026
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 2025.
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:

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.

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