



HOHER KASTEN
GRENZENLOS 360

MENUVORSCHLÄGE ABEND 2020 | 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.

Für Gruppen ab 20 Personen / ab 20 Einheitsmenüs

Preis pro Person

Apéro

Kleiner Apéro

Preis pro Person

-
- | | |
|---|------|
| 1. Paprika und Salz Chips, Salznüsschen | 3.20 |
|---|------|

Apérogebäck mini

Preis pro Person

-
- | | |
|---|------|
| 2. Pro Person je ein Stück
Chäas-Chüechli
Schinkengipfeli
Tomatenchräpfli
Spinattäschli | 8.00 |
|---|------|

Hoher Kasten Apéro

Preis pro Person

-
- | | |
|--|-------|
| 3. Pro Person je ein Stück
Gemischte Apérogebäcke
Knackige Gemüsestäbchen mit Tatarsauce
Appenzeller Käse
Melonen-Landrauchschinken-Spiessli
Mostbröckliroulade
Gemischte Sandwichbrötchen | 16.00 |
|--|-------|

Appenzeller Apéro

Preis pro Stück

-
- | | |
|-----------------------------------|------|
| 4. Appenzeller Mostbröckliroulade | 2.20 |
|-----------------------------------|------|

Appenzeller Apéro

Preis pro 100 g

-
- | | |
|---|-------|
| 5. Mostbröckli, Appenzeller Käse,
Berewegge, Speck | 12.80 |
|---|-------|

Sandwich

Preis pro Stück

-
- | | |
|-------------------------------------|------|
| 6. Apéro Brötli (gemischt, gefüllt) | 3.20 |
|-------------------------------------|------|

Gemüse-Dip

Preis pro Person

-
- | | |
|------------------------------------|------|
| 7. Gemüse-Stäbchen mit Tartarsauce | 5.00 |
|------------------------------------|------|

Für Gruppen ab 20 Personen / ab 20 Einheitsmenüs

Preis pro Person

Suppen

1. Appenzeller Brot Biersuppe	9.50	5. Gerstensuppe	9.80
2. Fleischbouillon		6. Suppe nach Saison	9.50
mit Flädli	9.50	7. Heucrèmesuppe	9.50
mit Eierstich	9.50	8. Kalte Tomatensuppe	
mit Gemüsejulienne	9.50	mit pikantem Basilikumschaum	12.80
3. Rüebli-Ingwercrèmesuppe	9.50	9. Speckschaumsuppe mit Morcheln	12.80
4. Gemüsecrèmesuppe	9.50		

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

1. Grüner Blattsalat mit Croûtons	9.20
2. Gemischter Salat	10.60
3. Rauchlachstartar an frischem Dill mit kleiner Salatgarnitur, an Hausdressing	14.80
4. Gebratener Thunfisch im Sesammantel an Joghurt-Wasabisauce dazu ein kleines Salatbouquet	17.50
5. Rindstatar an hausgemachter Sauce mit Kapern, Zwiebeln, Essiggurken und Silberzwiebeln	18.50

Warme Vorspeisen

1. Appenzeller Chäässchoope mit Pantliwürfel und Salatgarnitur Speise mit Käse, milchgetränkten Brotwürfeln und Butter	14.50
2. Gebratenes Zanderfilet auf Venere Reis an Safransauce	18.90
3. Gebratene Riesencrevetten mit einem Salatbouquet	18.20

Appenzeller Vorspeise

6. Mostbröckli, Appenzeller Käse, Berewegge, Essiggurken und Silberzwiebeln	à 120g	16.50
---	--------	-------

Für Gruppen ab 20 Personen / ab 20 Einheitsmenüs

Hauptgänge mit Fleisch / Fisch

inkl. Nachservice

Preis pro Person inkl. Berg- und Talfahrt

Preis pro Person inkl. Berg- und Talfahrt

1. Gebratenes Zanderfilet
an Kräuterrahmsauce
mit Ratatouille 64.70

9. Appenzeller Brätschnitzel
an Kräuterjus
mit Saisonaler Gemüsegar nitur 58.40

2. Lammrückenfilet
im Kräutermantel rosa gebraten
mit saisonaler Gemüsegar nitur 70.40

10. Appenzeller Siedwurst
mit Chääshörnli,
Zwiebelschweize und Apfelmus 56.70

3. Appenzeller Rindfleischvogel
gefüllt mit Siedwurstbrät
und Mostbröckli, mit saisonaler
Gemüsegar nitur 59.30

11. Rindsbierbraten
(in Appenzeller Bier eingelegt)
mit saisonaler Gemüsegar nitur 61.40

4. Schweinsbierbraten
(in Appenzeller Bier eingelegt)
mit saisonaler Gemüsegar nitur 58.40

12. Rindsfilet Stroganoff
mit saisonaler Gemüsegar nitur 73.40

5. Schweinscarrebraten
am Stück gebraten
an Rosmarinjus mit saisonaler
Gemüsegar nitur 61.40

13. Rindsfilet am Stück gebraten
an Portweinjus
mit saisonaler Gemüsegar nitur 81.10

6. Schweinsgeschnetzeltes
an Pilzrahmsauce
mit saisonaler Gemüsegar nitur 56.40

14. Kalbsgeschnetzeltes
an Pilzrahmsauce
mit saisonaler Gemüsegar nitur 69.40

7. Schweinsfilet im Speckmantel
(am Stück gebraten)
an Calvados-Sauce
mit saisonaler Gemüsegar nitur 66.10

15. Kalbscarrebraten
an Morchelsauce
mit saisonaler Gemüsegar nitur 73.10

8. Schweinssteak mit Jus
Appenzeller Mostbröckli
belegt und Appenzeller Käse
überbacken mit saisonaler
Gemüsegar nitur 61.10

16. Fitnessteller mit Schweinssteak
und Kräuterbutter 59.10

17. Fitnessteller mit Pouletbrüstli
und Kräuterbutter 57.10

Beilagen zur Auswahl

(Einheitsbeilage)

Butternudeln	Kartoffelgratin
Chääshörnli	Kartoffelstock
Butterreis	Röstikroketten
Butterspätzli	

Für Gruppen ab 20 Personen / ab 20 Einheitsmenüs

Hauptgänge Vegetarisch / Vegan

inkl. Nachservice

Vegetarisch

Preis pro Person inkl. Berg- und Talfahrt

19. Appenzeller Chääshörnli mit Apfelmus, Zwiebelschweize	51.50
20. Saisonaler Gemüseteller	54.10
21. Spinat-Ricotta-Ravioli an Kräuterrahmsauce	56.30
22. Spätzliteller saisonales Gemüse Kräuterrahmsauce	55.10

Vegan

Preis pro Person inkl. Berg- und Talfahrt

23. Hausgemachte Gemüsepaella	55.70
24. Mediterrane Tomatenravioli mit sautierten Cherrytomaten	55.10

Beilagen zur Auswahl

(Einheitsbeilage)

Butternudeln	Kartoffelgratin
Chääshörnli	Kartoffelstock
Butterreis	Röstikroketten
Butterspätzli	

Für Gruppen ab 20 Personen / ab 20 Einheitsmenüs

Menüs für Sie zusammengestellt

inkl. Nachservice

Appenzeller Menü

Preis pro Person inkl. Berg- und Talfahrt

Suppe nach Wahl

Gemischter Blattsalat
an Hausdressing mit gerösteten Kernen

Schweinssteak mit Jus, Appenzeller Mostbröckli
belegt und feinem Appenzeller Käse überbacken
mit Saisongemüse und Butterspätzli

Hausgemachtes Biberfladenparfait
mit Rahmlikörspiegel 94.40

Menü «Rondom»

Preis pro Person inkl. Berg- und Talfahrt

Gemischter Blattsalat mit Croutons

Appenzeller Brätschnitzel an Kräuterjus
mit Butterspätzli und Saisongemüse

Hausgemachte Süssmost-Creme 76.90

Menü Riche

Preis pro Person inkl. Berg- und Talfahrt

Rüebli-Ingwersüppchen

Knackiger Blattsalat
an Honig-Senfdressing

Gebratenes Zanderfilet
auf Venerereis an Safransauce

Himbeer-Sorbet mit Himbeersirup,
frischen Apfelstückchen
und einem Schuss Prosecco

Duett vom Kalb an Morchelsauce
Kalbskopfbäggli und Kalbscree
mit Saisongemüse und Kartoffelgratin

Lauwarmer Schokokuchen
mit flüssigem Kern
und Vanille-Glace 131.30

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
Diverse knusprige Brote mit Butter

Appenzeller Siedwürste
Appenzeller Rindsbierbraten
Schweinscarreébraten
Pouletsaltimbocca mit Appenzeller Mostbröckli

Chääshörnli, Kartoffelgratin, Butterreis, Butterspätzli
Gemüse nach Saison

Frischer Fruchtsalat
Süssmostcreme
Appenzeller Schlorzifladen
Schokoladenmousse
Biberfladenparfait
Meringues
Rahm
Berewegge
Regionale Käseplatte

110.30

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
Essiggemüse
Früchteplatten

Alpenkräuter-Rahmglace
serviert auf Nature-Joghurt
mit Mandelkrokant
und getrockneten Wildblüten

78.90

Nachspeisen

1. Frischer Fruchtsalat mit Rahm mit Vanilleglace	9.90 11.60	10. Alpenkräuter-Rahmglace serviert auf Nature-Joghurt mit Mandelkrokant und getrockneten Wildblüten	8.50
2. Gebrannte Crème mit frischen Früchten garniert	10.90	11. Himbeersorbet mit Himbeersirup und einem Schuss Prosecco	9.00
3. Süssmost-Crème mit frischen Früchten garniert	10.90	12. Panorama Vanille & Caramel salé-Rahmglace, Apfelmus und Petit-Beurre	8.50
4. Luftiges Schokomousse (hell-dunkel) mit saisonalen Früchten garniert	13.80	13. Käseplatte mit Berewegge, Baumnüsse Preis pro 100g	12.00
5. Appenzeller Biberfladenparfait auf Rahmlikörspiegel	13.80		
6. Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanilleglace	9.80		
7. Hausgemachter Appenzeller Schlorzifladen (Birnenwähe) mit Rahm	10.40		
8. Lauwarme Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleglace	10.60		
9. Dessertvariation Hoher Kasten	16.20		

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 25.00 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 bekanntzugeben.

Sonderfahrten

Ausserhalb des Fahrplans 20 Personen möglich

Hierfür verrechnen wir bis 24.00 Uhr CHF 120.00 pro Kabine (max. 50 Pers.) als Zuschlag zum persönlichen Bahnbillett der Passagiere und nach 24.00 Uhr CHF 240.00 pro Kabine als Zuschlag zum persönlichen Bahnbillett der Passagiere. Für sehr grosse Gesellschaften verrechnen wir eine maximale Pauschale von CHF 360.00 pro Gesellschaft als Zuschlag zum 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.