



**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 Tatarsauce

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 mit Fläddli	9.50	6. Suppe nach Saison	9.50
mit Eierstich	9.50	7. Heucrèmesuppe	9.50
mit Gemüsejuliennne	9.50	8. Kalte Tomatensuppe mit pikantem Basilikumschaum	12.80
3. Rübli-Ingwercrèmesuppe	9.50	9. Speckschaumsuppe mit Mörcheln	12.80
4. Gemüsecrèmesuppe	9.50		

Für Gruppen ab 20 Personen / ab 20 Einheitsmenüs

Preis pro Person

## Vorspeisen

### Kalte Vorspeisen

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

### Warme Vorspeisen

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

### Appenzeller Vorspeise

- |   |              |
|---|--------------|
| 6. Mostbröckli, Appenzeller Käse,<br>Berewegge, Essiggurken und<br>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

- |   |       |
|---|-------|
| 1. Gebratenes Zanderfilet<br>an Kräuterrahmsauce<br>mit Ratatouille   | 64.70 |
| 2. Lammrückenfilet<br>im Kräutermantel rosa gebraten<br>mit saisonaler Gemüsegarnitur   | 70.40 |
| 3. Appenzeller Rindfleischvogel<br>gefüllt mit Siedwurstbrät<br>und Mostrbröckli, mit saisonaler<br>Gemüsegarnitur                | 59.30 |
| 4. Schweinsbierbraten<br>(in Appenzeller Bier eingelegt)<br>mit saisonaler Gemüsegarnitur   | 58.40 |
| 5. Schweinscarrebraten<br>am Stück gebraten<br>an Rosmarinjus mit saisonaler<br>Gemüsegarnitur                                    | 61.40 |
| 6. Schweinsgeschnetzeltes<br>an Pilzrahmsauce<br>mit saisonaler Gemüsegarnitur  | 56.40 |
| 7. Schweinsfilet im Speckmantel<br>(am Stück gebraten)<br>an Calvados-Sauce<br>mit saisonaler Gemüsegarnitur                      | 66.10 |
| 8. Schweinssteak mit Jus<br>Appenzeller Mostbröckli<br>belegt und Appenzeller Käse<br>überbacken mit saisonaler<br>Gemüsegarnitur | 61.10 |

Preis pro Person inkl. Berg- und Talfahrt

- |   |       |
|---|-------|
| 9. Appenzeller Brätschnitzel<br>an Kräuterjus<br>mit Saisonaler Gemüsegarnitur          | 58.40 |
| 10. Appenzeller Siedwurst<br>mit Chääshörnli,<br>Zwiebelschweize und Apfelmus           | 56.70 |
| 11. Rindsbierbraten<br>(in Appenzeller Bier eingelegt)<br>mit saisonaler Gemüsegarnitur | 61.40 |
| 12. Rindsfilet Stroganoff<br>mit saisonaler Gemüsegarnitur                              | 73.40 |
| 13. Rindsfilet am Stück gebraten<br>an Portweinjus<br>mit saisonaler Gemüsegarnitur     | 81.10 |
| 14. Kalbsgeschnetzeltes<br>an Pilzrahmsauce<br>mit saisonaler Gemüsegarnitur            | 69.40 |
| 15. Kalbscarrebraten<br>an Morchelsauce<br>mit saisonaler Gemüsegarnitur                | 73.10 |
| 16. Fitnesssteller mit Schweinssteak<br>und Kräuterbutter                               | 59.10 |
| 17. Fitnesssteller mit Pouletbrüstli<br>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 Kalbscaree  
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  
Schweinscarrébraten  
Pouletsaltimbocca mit Appenzeller Mostbröckli  
\*\*\*  
Chäähörnli, Kartoffelgratin, Butterreis, Butterspätzli  
Gemüse nach Saison  
\*\*\*  
Frischer Fruchtsalat  
Süssmostcreme  
Appenzeller Schlorzifladen  
Schokoladenmousse  
Biberladenparfait  
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

Für Gruppen ab 20 Personen / ab 20 Einheitsmenüs

Preis pro Person

## 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 (Birnenwähle) mit Rahm	10.40		
8. Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleglace	10.60		
9. Dessertvariation Hoher Kasten	16.20		

## **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 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**

---

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 Seilbahn-tickets.