

MENUVORSCHLÄGE MITTAG 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 10 Personen / ab 10 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 Stück

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

Für Gruppen ab 10 Personen / ab 10 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 | | |
| mit Eierstich | 9.50 | 7. Heucrèmesuppe | 9.50 |
| mit Gemüsejulienne | 9.50 | | |
| 3. Rüebli-Ingwercrèmesuppe | 9.50 | 8. Kalte Tomatensuppe mit pikantem Basilikumschaum | 12.80 |
| 4. Gemüsecrèmesuppe | 9.50 | 9. Speckschaumsuppe mit Morcheln | 12.80 |

Für Gruppen ab 10 Personen / ab 10 Einheitsmenüs

Preis pro Person

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 10 Personen / ab 10 Einheitsmenüs

Hauptgänge mit Fleisch / Fisch

inkl. Nachservice

Preis pro Person inkl. Einfache / Berg- und Talfahrt

| | | |
|---|-------|-------|
| 1. Gebratenes Zanderfilet an Kräuterrahmsauce mit Ratatouille | 50.20 | 58.20 |
| 2. Lammrückenfilet im Kräutermantel rosa gebraten mit saisonaler Gemüsegar nitur | 56.90 | 64.90 |
| 3. Appenzeller Rindfleischvogel gefüllt mit Siedwurstbrät und Mostbröckli, mit saisonaler Gemüsegar nitur | 45.80 | 53.80 |
| 4. Schweinsbierbraten (in Appenzeller Bier eingelegt) mit saisonaler Gemüsegar nitur | 44.90 | 52.90 |
| 5. Schweinscarrebraten am Stück gebraten an Rosmarinjus mit saisonaler Gemüsegar nitur | 48.90 | 56.90 |
| 6. Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit saisonaler Gemüsegar nitur | 42.90 | 50.90 |
| 7. Schweinsfilet im Speckmantel (am Stück gebraten) an Calvados-Sauce mit saisonaler Gemüsegar nitur | 52.60 | 60.60 |
| 8. Schweinssteak mit Jus, Appenzeller Mostbröckli belegt und Appenzeller Käse überbacken mit saisonaler Gemüsegar nitur | 47.60 | 55.60 |

Preis pro Person inkl. Einfache / Berg- und Talfahrt

| | | |
|--|-------|-------|
| 9. Appenzeller Brätschnitzel an Kräuterjus mit Saisonaler Gemüsegar nitur | 44.90 | 52.90 |
| 10. Appenzeller Siedwurst mit Chääshörnli, Zwiebelschweize und Apfelmus | 43.20 | 51.20 |
| 11. Rindsbierbraten (in Appenzeller Bier eingelegt) mit saisonaler Gemüsegar nitur | 47.90 | 55.90 |
| 12. Rindsfilet Stroganoff mit saisonaler Gemüsegar nitur | 59.90 | 67.90 |
| 13. Rindsfilet am Stück gebraten an Portweinjus mit saisonaler Gemüsegar nitur | 67.60 | 75.60 |
| 14. Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit saisonaler Gemüsegar nitur | 55.90 | 63.90 |
| 15. Kalbscarrebraten an Morchelsauce mit saisonaler Gemüsegar nitur | 59.60 | 67.60 |
| 16. Fitnessteller mit Schweinssteak und Kräuterbutter | 45.60 | 53.60 |
| 17. Fitnessteller mit Pouletbrüstli und Kräuterbutter | 43.60 | 52.60 |

Beilagen zur Auswahl

(Einheitsbeilage)

| | |
|---------------|-----------------|
| Butternudeln | Kartoffelgratin |
| Chääshörnli | Kartoffelstock |
| Butterreis | Röstikroketten |
| Butterspätzli | |

Für Gruppen ab 10 Personen / ab 10 Einheitsmenüs

Hauptgänge Vegetarisch / Vegan

inkl. Nachservice

Vegetarisch

Preis pro Person inkl. Einfache / Berg- und Talfahrt

| | | |
|--|-------|-------|
| 19. Appenzeller Chääshörnli mit Apfelmus, Zwiebelschweize | 37.00 | 45.00 |
| 20. Saisonaler Gemüseteller | 39.60 | 47.60 |
| 21. Spinat-Ricotta-Ravioli an Kräuterrahmsauce | 41.80 | 49.80 |
| 22. Spätzliteller Saisonales Gemüse Kräuterrahmsauce | 40.60 | 48.60 |

Vegan

Preis pro Person inkl. Einfache / Berg- und Talfahrt

| | | |
|--|-------|-------|
| 23. Hausgemachte Gemüsepaella | 41.20 | 49.20 |
| 24. Mediterrane Tomatenravioli mit sautierten Cherrytomaten | 40.60 | 48.60 |

Beilagen zur Auswahl

(Einheitsbeilage)

| | |
|---------------|-----------------|
| Butternudeln | Kartoffelgratin |
| Chääshörnli | Kartoffelstock |
| Butterreis | Röstikroketten |
| Butterspätzli | |

Für Gruppen ab 10 Personen / ab 10 Einheitsmenüs

Menüs für Sie zusammengestellt

inkl. Nachservice

Appenzeller Menü

Preis pro Person inkl. Einfache / 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 80.90 88.90

Menü «Rondom»

Preis pro Person inkl. Einfache / Berg- und Talfahrt

Gemischter Blattsalat mit Croutons

Appenzeller Brätschnitzel an Kräuterjus
mit Butterspätzli und Saisongemüse

Hausgemachte Süssmost-Creme 63.40 71.40

Menü Riche

Preis pro Person inkl. Einfache / 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, Kalbscareebraten)
mit Saisongemüse und Kartoffelgratin

Lauwarmer Schokokuchen
mit flüssigem Kern
und Vanille-Glace 117.80 125.80

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 frischen Apfelstücken 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 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 ab 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.

Kinder

Kinder von 0 - 15 Jahren in Begleitung mindestens eines Erwachsenen fahren kostenlos mit der Seilbahn im Jahr 2020.

Angebot gilt ausschliesslich während des regulären Fahrplans.

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.