



**HOHER KASTEN**  
GRENZENLOS 360

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

16.00

Gemischte Apérogebäcke

Knackige Gemüsestäbchen

mit Tatarsauce

Appenzeller Käse

Melonen-Landrauchschinken-Spiessli

Mostbröcklirolade

Gemischte Sandwichbrötchen

### Appenzeller Apéro

Preis pro Stück

4. Appenzeller Mostbröcklirolade

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 mit Flädli	9.50	6. Suppe nach Saison	9.50
mit Eierstich	9.50	7. Heucrème suppe	9.50
mit Gemüsejuliennne	9.50	8. Kalte Tomatensuppe mit pikantem Basilikumschaum	12.80
3. Rüebli-Ingwercremesuppe	9.50	9. Speckschaumsuppe mit Morcheln	12.80
4. Gemüsecrème suppe	9.50		

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<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 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 Gemüsegarnitur	56.90	64.90
3. Appenzeller Rindfleischvogel gefüllt mit Siedwurstbrät und Mostbröckli, mit saisonaler Gemüsegarnitur	45.80	53.80
4. Schweinsbierbraten (in Appenzeller Bier eingelegt) mit saisonaler Gemüsegarnitur	44.90	52.90
5. Schweinscarrebraten am Stück gebraten an Rosmarinus mit saisonaler Gemüsegarnitur	48.90	56.90
6. Schweingeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit saisonaler Gemüsegarnitur	42.90	50.90
7. Schweinsfilet im Speckmantel (am Stück gebraten) an Calvados-Sauce mit saisonaler Gemüsegarnitur	52.60	60.60
8. Schweinssteak mit Jus, Appenzeller Mostbröckli belegt und Appenzeller Käse überbacken mit saisonaler Gemüsegarnitur	47.60	55.60

Preis pro Person inkl. Einfache / Berg- und Talfahrt

9. Appenzeller Brätschnitzel an Kräuterjus mit Saisonaler Gemüsegarnitur	44.90	52.90
10. Appenzeller Siedwurst mit Chääshörnli, Zwiebelschweize und Apfelmus	43.20	51.20
11. Rindsbierbraten (in Appenzeller Bier eingelegt) mit saisonaler Gemüsegarnitur	47.90	55.90
12. Rindsfilet Stroganoff mit saisonaler Gemüsegarnitur	59.90	67.90
13. Rindsfilet am Stück gebraten an Portweinjus mit saisonaler Gemüsegarnitur	67.60	75.60
14. Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit saisonaler Gemüsegarnitur	55.90	63.90
15. Kalbscarrebraten an Morchelsauce mit saisonaler Gemüsegarnitur	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

Für Gruppen ab 10 Personen / ab 10 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 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 Biberladenparfait 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 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**

---

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.