



HOHER KASTEN
GRENZENLOS 360

SPEISEKARTE

SPEISEKARTE

Sönd willkomm

ond recht en Guete

Herzlich willkommen im Drehrestaurant auf dem Aussichtsberg Hoher Kasten. Es ist uns sehr wichtig, dass Sie sich bei uns rundherum wohl fühlen. Darum geniessen Sie doch erst einmal die fantastische Rundum-Aussicht mit Blick auf sechs Länder: Bayern, Baden-Württemberg, Vorarlberg, Tirol, Fürstentum Liechtenstein sowie die Berge und Täler der Ostschweiz. Runden Sie Ihr Aussichtserlebnis ab mit einem feinen Essen und einem guten Tropfen.

Sie finden auf den folgenden Seiten ein vielfältiges Angebot für jeden Anspruch. Unsere Küche ist auf alle Fälle vorbereitet – von der wärschaften Verpflegung nach einer langen Wanderung bis hin zum Mehrgang-Menü. Bei aller Vielfalt bleibt jedoch eine Gemeinsamkeit: Wir verwenden fast ausschliesslich einheimische, regionale Produkte in frischer Qualität.

Wir danken Ihnen für den Besuch und wünschen Ihnen ein rundum unvergessliches Erlebnis.

Ihr unvergesslicher Bankett-Anlass

auf dem Hohen Kasten

Wir freuen uns, wenn Sie Ihren Anlass bei uns auf dem Hohen Kasten durchführen. Die unvergessliche Aussicht, die Sie bei schönem Wetter sowohl im Panoramarestaurant wie auch im Drehrestaurant geniessen, sind der exklusive Rahmen für private, geschäftliche oder gesellschaftliche Treffen. Dazu ein feines Essen, ein guter Tropfen Wein und ein freundlicher Service – das alles bieten wir Ihnen mit Freude und Herzblut auf unserem Aussichtsberg.

Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Menü-Auswahl

persönlich. Sie erreichen uns dafür jeweils bis 11.00 Uhr und ab 13.30 Uhr.

Damit Ihr Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis wird, beachten Sie folgende Hinweise und Tipps.

Räumlichkeiten

Drehrestaurant

Unser Drehrestaurant bietet für 120 Personen Platz mit grenzenloser Aussicht.

Panoramasaal

Für Sitzungen oder Seminare steht Ihnen ein Saal in verschiedenen Bestuhlungen zur Verfügung. Im Panoramarestaurant finden maximal 180 Gäste Platz, wobei wir den Saal für 10 – 50 oder für 80 Gäste teilen und abtrennen können.

Berghaus

Das zirka 1895 erbaute Berghaus ist das einzige Noch bestehende Gebäude aus vergangenen Zeiten. Als besondere Apéro- und Seminarlokalität steht es von April bis Oktober zur Verfügung und bietet Platz für bis zu 40 Personen.

Sonnenterasse (Selbstbedienung)

Für die Sonnenterrasse mit rund 150 Plätzen können wir leider keine Reservationen entgegennehmen.

Bahnfahrten

Bitte teilen Sie uns frühzeitig mit, wann Sie Ihre Berg- und Talfahrten planen, damit wir für Sie rechtzeitig reservieren können. Die Preise – insbesondere die Preise für Sonderfahrten ausserhalb des Fahrplans – entnehmen Sie bitte unter www.hoherkasten.ch/seilbahn.

Personenanzahl

Geben Sie uns bitte spätestens sieben Tage vor Ihrem Anlass die definitive Teilnehmeranzahl bekannt. Sollte am Anreisetag die Gesamtzahl der Gäste nicht der vor sieben Tagen gemeldeten Anzahl entsprechen, müssen wir Ihnen CHF 25.00 pro fehlender 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 für das Einheitsmenü und den Wein frühzeitig bekannt zugeben.

Frühstücksbuffet im Drehrestaurant

Jedes Wochenende, von der ersten fahrplanmässigen Bergfahrt bis spätestens für Bergfahrten um 9:00 Uhr, richten wir unser beliebtes Frühstücksbuffet her. Im Sommer und Herbst während der Ferienzeit auch täglich. Reservationen sind zwingend erforderlich!

Gutscheine erhalten Sie an der Talstation oder im Internet unter www.hoherkasten.ch.

Apéro

Aperol Spritz	1.2 dl	9.50
Cüpli (Prosecco)	1 dl	8.00
Hugo	1.2 dl	9.50
Martini	4 cl	7.00
Appenzeller Alpenbitter	4 cl	6.80
Campari Orange	2 dl	9.80
Cynar Orange	2 dl	9.80
Sanbitter	1 dl	5.00
Sanbitter mit Tonic	1.2 dl	7.50

Vorspeisen

Appenzeller Vorspeise Mostbröckli, Appenzeller Käse, Birnbrot, Essiggurken und Silberzwiebeln	16.50
Gebackener Ziegenkäse mit einer Salatgarnitur Essiggurken und Silberzwiebeln	15.20
Beefsteaktatar mit einer Salatgarnitur und Toast als Vorspeise	18.50
als Hauptgang	28.50

Suppen

Tagessuppe	9.50
Kleine Tagessuppe	7.50
Gerstensuppe	9.80
Gerstensuppe mit Wienerli	14.60

Vorspeisen-Salate

Gemischter Salat	10.60
Menüsalat	7.20
Grüner Blattsalat	9.20

Kalte Gerichte

Salatteller	19.80
Wurstsalat einfach	15.60
Wurstsalat garniert	19.80
Appenzeller Käsesalat einfach	15.60
Appenzeller Käsesalat garniert	19.80
Appenzeller Wurst-Käsesalat einfach	15.60
Appenzeller Wurst-Käsesalat garniert	19.80
Regionaler Käseteller	19.60

Für den kleinen Hunger

Portion Pommes Frites	9.50
Appenzeller Pantli mit Brot	10.90
Appenzeller Siedwurst mit Brot	11.90
Olma Bratwurst mit Brot	11.90
Wienerli mit Brot	10.90

Für die kleinen Gäste

«Donald Duck» Schnipo	15.20
«Pinocchio» Wienerli mit Pommes Frites oder Nudeln	15.20
«Pippi Langstrumpf» Nudeln mit Tomatensauce	10.50

Vegetarische Gerichte

Chääshörnli mit Apfelmus und Zwiebelschweize	20.50
Gemüseteller mit Beilage Pommes Frites, Nudeln, Spätzli, Chääshörnli oder Reis*	23.60
Spätzliteller mit Gemüse und Kräuterrahmsauce	23.60

Fitnesssteller

Fitnesssteller Fleischspiess Hoher Kasten mit Kräuterbutter (Truten, Speck, Schwein)*	27.20
Fitnesssteller mit zwei panierten Schweinsschnitzel	26.60
Fitnesssteller mit einem Pouletbrüstli und Kräuterbutter*	25.60

Auf Bestellung sind auch kleine Portionen erhältlich.

*Diese Gerichte sind auf Bestellung gluten- und laktosefrei erhältlich. Betreff weiteren Allergenen fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

Warme Gerichte

Appenzeller Siedwurst mit Chääshörnli mit Zwiebelschweize und Apfelmus	25.60
Chääshörnli mit Zwiebelschweize und Apfelmus	20.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und frischem Saisongemüse	26.60
Appenzeller Rindsfleischvogel gefüllt mit Siedwurstbrät und Mostbröckli, Butterspätzli und frischem Saisongemüse	29.60
Kalbspaillard* mit Kräuterrahmsauce, Butternudeln und frischem Saisongemüse	38.50
Fleischspiess Hoher Kasten mit Kräuterbutter (Truten, Speck, Schwein) Pommes Frites und frischem Saisongemüse*	27.80
Pouletgeschnetzeltes «Riz Casimir» im Reisring mit Früchten garniert	25.80
Rindsbierbraten (3 Tage im Appenzeller Bier eingelegt) mit Butternudeln und frischem Saisongemüse	29.60
Olma Bratwurst an Zwiebelsauce Pommes Frites und frischem Saisongemüse	25.60
Pouletbrust mit Kräuterbutter Pommes Frites und frischem Saisongemüse*	25.60

Fleisch Deklaration

Wir beziehen die Zutaten für unsere Speisen so weit wie möglich aus der Region um den Hohen Kasten.

Schwein, Kalb, Wurstwaren: Schweiz

Geflügel: Schweiz

Rind: Schweiz

Getränke offen

Diverse Mineral

Goba Mineral still und leise		
Shorley, Flauder, Citro, Rivella rot	2 dl	3.80
Eistee, Coca Cola	3 dl	4.60
	5 dl	5.60

Bier (Brauerei Locher)

Appenzeller Bier Lager	3 dl	4.80
	5 dl	5.80

Getränke

Diverse Mineral

Tonic Water	20 cl	4.60
Bitter Lemon	20 cl	4.60

Goba Mineral still und leise, Coca Cola, Cola Zero, Shorley Süssmost, Goba Grapefruit, Citro Rivella blau	33 cl	4.80
--	-------	------

Goba Mineral still und leise	80 cl	8.60
------------------------------	-------	------

Goba Mineral still und leise, Shorley, Rivella rot, Goba Flauder, Coca Cola, Citro	150 cl	13.50
--	--------	-------

Fruchtsaft

Michel Orange	20 cl	4.70
Michel Bodyguard	20 cl	4.70
Michel Tomatensaft	20 cl	4.70

Bier (Brauerei Locher)

Quöllfrisch Lager	50 cl	6.50
Quöllfrisch dunkel	50 cl	6.50
Quöllfrisch Légère	50 cl	6.50
Appenzeller Weizenbier	50 cl	6.50
Quöllfrisch naturtrüb	50 cl	6.50
Spezli Sântiskristall	33 cl	5.00
Sonnwendlig alkoholfrei	50 cl	6.50
Bschorle alkoholfrei	50 cl	6.50

Saft

Möhl alkoholfrei	50 cl	6.50
Möhl klar	50 cl	6.50
Möhl trüb	50 cl	6.50
Ghürotne	50 cl	6.50

Kaffee

Kaffee Crème	4.50
Espresso	4.50
Doppelter Espresso	6.00
Cappuccino	5.20
Schale	4.50
Latte Macchiato	6.00
Melange	5.80
Luz/ Fertig	7.00
Kasten-Kaffee	8.50
Schümli-Pflümli	8.50

Milchgetränke

Ovo warm und kalt	4.50
Schokolade warm und kalt	4.50
Milch warm und kalt	4.30
Melange Ovo / Schokolade	5.60

Bioteaque Offen-Tee

Kräutertee / Fenchel-Jasmin ☞ 5-10 min	4.50
Kräutertee / Vervein Tee ☞ 5-10 min	4.50
Kräutertee / Pfefferminze ☞ 8-10 min	4.50
Kräutertee / Kamillenblüten ☞ 7-10 min	4.50
Kräutertee / Bergkräutertee ☞ 5-10 min	4.50
Rooibostee / Cranberry-Ingwer ☞ 7-10 min	4.50
Früchtetee / Granatapfel-Mango ☞ 10-12 min	4.50
Früchtetee / Waldfrucht-Himbeere ☞ 10-12	4.50
Grüntee / Ingwer - Limone ☞ 2-3 min	4.50
Grüntee / 1st grade Gunpowder ☞ 2-4 min	4.50
Schwarztee / English Breakfast ☞ 3-4 min	4.50
Schwarztee / Darjeeling ☞ 3-5 min	4.50

Im Drehrestaurant bieten wir aus ökologisch und qualitativen Gründen nur noch Offen-Tee an. Für den perfekten Teegenuss lassen Sie Ihn dementsprechend ziehen, bevor Sie Ihn geniessen.

Jagertee	7.60
Tee Rum	7.60

Punch

Orange, Apfel, Rum	4.30
--------------------	------

Fruchtbrände / Liköre

Kirsch Theresa, Barrique	40 %	2 cl	8.00
Vieille Williams, Barrique	40 %	2 cl	8.00
Vieille Poire	40 %	2 cl	7.50
Vieille Prune	40 %	2 cl	7.50
Amaretto	28 %	2 cl	4.80
Säntis Cream	29 %	4 cl	6.80

Appenzeller Heuschnaps

Hergestellt in Appenzell, gelagert auf dem Hohen Kasten. Frisches Wiesenheu wird in eine geheime Schnapsmischung eingelegt und erhält so einen unvergleichbaren Geschmack. Er wird in liebevoller Handarbeit hergestellt.

37 % 2 cl 6.50

Rum

Diplomatico Reserva	40 %	2 cl	7.50
Gold of Mauritius dark Rum	40 %	2 cl	7.50
Bumbu Craft Rum Barbados	35 %	2 cl	7.50
Zafra Ron Master Reserve			
21 Años, Panama	40 %	2 cl	10.50
Rum-Kokos	40 %	2 cl	6.20

Cognac

Hine Cognac			
Fine Champagne V.S.O.P	40 %	2 cl	10.50

Weitere Edle Tropfen finden Sie an unserer Spirituosenbar.

Edle Tropfen

Dellavalle Grappa Affinata in botti da Porto fruchtig, süss	42 %	2 cl	9.90
---	------	------	------

Dellavalle Grappa Affinata in botti da Picolit würzig, süss	42 %	2 cl	9.90
---	------	------	------

Dellavalle Grappa Affinata in botti da Passito di Pantelleria würzig, kräftige Struktur	42 %	2 cl	9.90
---	------	------	------

Grappa di Amarone vollmundige, ausgeprägte Persönlichkeit	40 %	2 cl	8.00
---	------	------	------

Grappa di Chardonnay Fruchtig, ausgeprägt	40 %	2 cl	7.00
--	------	------	------

Säntismalt Edition Hoher Kasten

Rauchmalz mit Sherry-Finish Exclusive Abfüllung für unser Drehrestaurant

Die Basis für unseren Whisky ist 100% Malz, das vorsichtig über Buchen-, Apfel und Eichenholz geräuchert wurde. Einer zunächst zweijährigen Reifung des Whiskys in hölzernen Bierfässern folgt ein dreijähriges Finish in einem Sherry-Fass, dessen fruchtige Aromatik die zarten Rauchnoten umschmeichelt.

52 % 2 cl 9.90

Säntis Malt Swiss Highlander

Edition Dreifaltigkeit Fassstärke, rauchig, würzig	52 %	2 cl	9.00
---	------	------	------

Edition Säntis sanft, leicht, fruchtig	40 %	2 cl	8.00
---	------	------	------

Edition Sigel leichte Würze, sanft, fruchtig	40 %	2 cl	8.00
---	------	------	------