

# Auf dem Gipfel mit Genuss

**Sommer-Serie**  
Die schönsten Sommer-Beizen



Terrasse auf 1800 Meter Höhe  
Restaurant Hoher Kasten.

Fotos: ZVG

## Restaurant Hoher Kasten

9058 Brülisau  
Tel. 071 799 13 22  
.....  
**Wir haben bezahlt:**  
Frühstücksbuffet  
inklusive Bahnfahrt  
pro Person **46.00 Fr.**

- Essen:**
- Ambiente:**
- Service:**
- Terrasse:**

**Gut zu wissen:** Das Frühstücksbuffet im Drehrestaurant wird jeden Samstag- und Sonntagmorgen von der ersten fahrplanmässigen Fahrt bis spätestens für Bergfahrten um 9.30 Uhr angeboten. Während den Sommerferien vom 11. Juli bis 15. August täglich mit Frühstücksbuffet. Eine Reservierung ist zwingend erforderlich. Die Talstation in Brülisau liegt nur wenige Fahrminuten von Appenzell entfernt.

## GASTRO → Traumhafte Aussicht und ein feines Frühstücksbuffet: Sommer im Appenzellerland.

daniel.steiner  
@ringjier.ch

**F**amilien, Senioren und andere Frühaufsteher drängen sich am Sonntagmorgen in die Bahn. Der Brunch auf dem Hohen Kasten ist nichts für Langschläfer: Um 10.30 Uhr ist Schluss mit Frühstück.

Acht Minuten dauert die Bahnfahrt von Brülisau auf den Berg und überwindet 871 Meter Höhendifferenz. Kinder drücken ihr Gesicht auf die Scheibe. «Lueg mol, dött obe isch s Restaurant.»

**Auf dem Gipfel auf rund 1795 Meter erwartet uns eine traumhafte Rundum-Aussicht auf alle umliegenden Länder und Täler.**

Die Höhe macht hungrig und ich starte mit Rührei und Speck. Meine Beglei-

tung füllt ihren Teller mit diversen Käsesorten. Natürlich darf der würzige Appenzeller Käse nicht fehlen.

Neben uns sitzt die Familie, die wir schon in der Bahn getroffen haben. **«Ist herrlich hier, nicht wahr? Die haben das wahnsinnig schön gebaut.»** Wir nicken zustimmend und blinzeln in die Sonne.

Auch bei schlechterem Wetter lohnt sich eine Reise auf den Hohen Kasten. Auf dem Gipfel thront ein Drehrestaurant, das in 60 Minuten einmal um die eigene Achse rotiert.

**Das Frühstücksbuffet ist reichhaltig:** Zopf, Semmeli, Gipfeli, dunkles Brot, Aufschnitt, Trocken-

fleisch, verschiedene Käsesorten, saisonale Früchte. Süssigkeiten und Eierspeisen. Einzig das frische Bierchermüesli vermissen wir. Das dürfte bei einem währschaften Frühstück eigentlich nicht fehlen. Auch den Appenzeller Bienenhonig suchen wir vergeblich.

Bevor wir uns zu Fuss über den Sämtisersee und das Plattenbödeli auf den

### Das Frühstück ist nichts für Langschläfer.

Rückweg ins Tal machen, schnappen wir uns vom Buffet noch ein Stück Schlorzifladen, ein flacher Kuchen mit pürierten Dörrbirnen und einem Rahmguss.

Schön ist es, das Appenzellerland, und schmecken tut es noch viel besser. ●

## WEIN DER WOCHE



**Kennt sich aus**  
Hans Georg Babits  
www.babitswein.ch

## Neuenburger Qualität

**TRADITION** → Das Château d'Auvernier wurde 1559 erbaut und steht seit 400 Jahren im Familienbesitz. Seine Kalkböden gleichen denjenigen im Burgund, wo auch die weisse Traube Pinot Gris herkommt. Aus 25-jährigen Reben entsteht ein trockener Wein von dunklem Goldgelb, der gut zu kräftigem Käse oder Fisch passt. Zum Dessert empfiehlt sich der Süsswein des Hauses.

**Pinot Gris Tradition 2009**, Château d'Auvernier, Neuchâtel AOC, 15.80 Franken bei [chateau-auvernier.ch](http://chateau-auvernier.ch)



Das Schloss Auvernier liegt am Neuenburgersee.

Publireportage

## Ideal zu jedem Essen

Carpe Diem Kombucha ist ein fermentiertes Kräutergetränk aus Zutaten 100% natürlicher Herkunft. Es steht für sinnvollen und bekömmlichen Trinkgenuss – für Getränke, in denen sich Genuss, Natürlichkeit, Wirkung und Herkunft auf einzigartige Weise vereinen. Carpe Diem Kombucha ist in den drei Sorten Classic, Quitte und Cranberry erhältlich.



Appenzell und Rheintal von oben  
Schöner geht's kaum.