



HOTEL
FROHE AUSSICHT



Suppen

Bouillon mit Flädli

die Flädli machen wir noch selber nach einem alten Hausrezept
der frische Schnittlauch gibt der Bouillon den Extra-Pfiff

9.00

Tomatencreme Süsschen mit Basilikum-Espuma

die Suppe bereiten wir mit reifen Tomaten zu
die frischen Basilikumblätter verleihen ihr den
unverkennbaren mediterranen Geschmack

13.00



Salate

Knackiger Blattsalat

mit Hausdressing oder Balsamicodressing

9.50



Gemischter Salat

eine Auswahl an Rohkostsalaten
alle unterschiedlich abgeschmeckt und mit Blattsalat aus garniert

11.50



Nüsslisalat mit Knoblauch-Caramelsauce

ein perfektes Geschmackserlebnis:
der Nüsslisalat zusammen mit unserer Knoblauch-Caramelsauce

11.50





Kalte Speisen

Beefsteak Tatar

mit Brioche-Toast serviert

22.50

29.50



wir verfeinern es nach Ihrem Wunsch mit
Cognac, Calvados oder Sântis Malt Dreifaltigkeit
und würzen es nach Ihrem Geschmack von sanft bis feurig!

Alpsteinteller

18.00

21.50



klassische Appenzeller Spezialitäten wie Mostbröckli, Chraftbröckli,
Pantli, Speck und Appenzellerkäse auf einem Teller

lokale Lieferanten garantieren für einen einmaligen Gaumenschmaus

Salatteller mit Onsen-Ei

18.00



grosser gemischter Salat – eine Auswahl an Rohkost-Salaten,
alle unterschiedlich abgeschmeckt und mit Blattsalat ausgarniert



Hauptgänge

Orangen-Safran Ravioli

die Ravioli sind gefüllt mit sardischen Orangen, Ricotta, Mascarpone, Estragon und Safran

21.00

25.00



Seeteufelmedaillons aus Wildfang

in Olivenöl gebraten
mit Grillgemüse und Salzkartoffeln

36.00



Saftiges Pouletbrüstchen

gefüllt mit Blattspinat, Nüssen, getrocknete Tomaten und Frischkäse
knusprige Pommes Frites und frisches Gemüse

29.50



Kalbsgeschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce

mit knuspriger Buttersösti

32.00

36.50

Der Klassiker der Schweizerküche!

Wir verwenden Weisswein und frischen Rahm sehr grosszügig,
was den einmaligen Geschmack der Sauce ausmacht.



Hauptgänge

Appenzeller «Spezial Cordon Bleu» – unser Dauerbrenner

29.50



knusprige Pommes Frites und frisches Gemüse

saftiges Schweinefleisch, Mostbröckli und
zartfließender, würziger Appenzellerkäse

Dieses Cordon Bleu ist eine Sünde wert!

Geschmortes Appenzeller-Rindskopfbäggli

34.50

Kartoffel-Erbsenpüree

Das Bäggli ist butterzart, da es für mehr als 12 Stunden
in der Rotweinsauce niedergegart wird

Zartes Rinds Hohrücken-Steak

36.00



mit Kartoffel-Cuts und hausgemachter Kräuterbutter

Das ist Power vom jungen Appenzeller Rind
Metzger Fässler aus Steinegg bürgt für Spitzenqualität



Asia-Wochen - Starter

begrüsse das neue Jahr mit einem Lächeln

Thailändische Kokossuppe
mit Crevette und Gemüse-Teigtasche
würzige, leicht pikante Suppe

13.00



Vegetarischer Salat japanische Art
mit Sojasprossen und Avocado
an Sesamdressing

13.50



Sashimi-Variation
Thuna | Lachs | Butterfisch | Jakobsmuschel
mit eingelegtem Ingwer, Soja- und Wasabi-Sauce serviert

Vorspeise für 2 Personen oder als Hauptgang

32.00



Sashimi ist in der japanischen Küche eine beliebte Zubereitungsart
von rohem Fisch und Meeresfrüchten, von bester Qualität
nach Verfügbarkeit können die Fischarten variieren

Dim Sum
sechs gedämpfte chinesische Häppchen
aus Crevetten, Gemüse und Thunfisch
mit Süsssauer- und Sojasauce sowie Wasabi serviert

14.00



Thailändischen Poulet-Frühlingsrollen
eine beliebte, leicht pikante Vorspeise der asiatischen Küche
an hausgemachter Erdnuss-Sauce, mit marinierten Gurken

5 Stück

11.50





Asia-Wochen - Hauptgänge

begrüsse das neue Jahr mit einem Lächeln

Japanische Udon-Nudeln

mit Rindfleischscheiben vom Nierenzapfen, Onsen-Ei,
Pak Choi und Shitake Pilzen
an kräftigem Fleischfond serviert

leicht pikant

25.00



Rind nach Szechuan Art

mit Peperoni, Knoblauch, Ingwer und Sojasprossen
serviert mit Jasmin-Reis

leicht pikant

32.00



Kaeng Phet - rotes Thai-Currygericht

serviert mit Jasmin-Reis
wahlweise mit Riesencrevetten
oder Pouletbruststreifen

scharf

31.00

28.00



Jalfrezi - Indisches Gemüsegericht

aromatisches Tomatengericht mit Gemüse
serviert mit Jasmin-Reis

leicht pikant

25.00



Knusprige Ente nach kantonesischer Art

auf gedünstetem Gemüse und kräftiger Sauce
serviert mit Jasmin-Reis

36.00



Fitness-Parcours

Die beliebten Salatvariationen mit gartenfrischem Blattsalat servieren wir mit:



zartem Appenzeller Rindshohrücken-Steak vom Jungrind
mit Kräuterbutter 36.00

saftigem Schweinssteak
mit Kräuterbutter 28.00

panierten Schweins-Schnitzeln
mit Zitrone 27.00

dünnen thailändischen Poulet-Frühlingsrollen
an hausgemachter Erdnuss-Sauce 25.50

saftigem Pouletbrüstchen
an Barbecue-Sauce 28.00

Fleisch Deklaration / Herkunft

Schweinefleisch, Kalbfleisch und Rindfleisch vorwiegend aus der Region Appenzell, und aus der Schweiz. Poulet aus der Schweiz, (ausser in Frühlingsrollen aus Thailand). Wurstwaren in der Schweiz erzeugt. Asia: Ente aus Thailand, Crevetten aus Vietnam

Zeichenerklärung



= vegetarisch



= vegan



= glutenfrei



= laktosefrei



= Rezeptänderung ohne Gluten / Laktose möglich

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie froh sind um Rücksichtnahme auf Unverträglichkeit oder Allergien.
www.froheaussicht.ch Alle Preise in CHF inkl. 7.7 MwSt.