



HOTEL
FROHE AUSSICHT



Suppen

Bouillon mit Flädli

7.50

*Die Flädli machen wir noch selber nach einem alten Hausrezept.
Der frische Schnittlauch gibt der Bouillon den Extra Pfiff.*

Tomatencreme Süsschen



9.00

mit einer Schlagrahm Haube

*Die Suppe bereiten wir mit reifen Tomaten zu.
Die frischen Basilikumblätter verleihen ihr den unverkennbaren
mediterranen Geschmack.*

Salate

Knackiger Blattsalat

8.00

mit Hausdressing oder Balsamicodressing

Gemischter Salat



9.50

*Eine Auswahl an Rohkostsalaten. Alle unterschiedlich
abgeschmeckt und mit Blattsalat ausgarniert.*

Nüsslisalat mit Knoblauch-Caramelsauce



10.50

*Der herbe Geschmack des Nüsslisalates zusammen mit unserer
Knoblauch-Caramelsauce bildet das perfekte Geschmackserlebnis.*



Kalte Speisen

Beefsteak Tatar

19.50 26.50

mit Brioche-Toast serviert

Wir verfeinern es nach Ihrem Wunsch mit Cognac, Whisky oder Calvados und würzen es nach Ihrem Geschmack von sanft bis feurig!

Alpsteinteller

15.50 18.00

Klassische Appenzeller Spezialitäten wie **Mostbröckli**, **Chraftbröckli**, **Pantli**, **Speck** und **Appenzellerkäse** auf einem Teller! Lokale Lieferanten garantieren für einen einmaligen Gaumenschmaus.

Salatteller mit Ei



14.50

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

Portion Appenzellerkäse

8.00 12.50

Appenzeller Knoblauch-Pantli aufgeschnitten

8.50



Hauptgänge

Steinpilzravioli
mit gerösteten Nüssen



17.50 23.50

Lachstranche vom Grill
an Zitronensauce
serviert mit Jasmin-Reis und frischem Gemüse

31.50

Zartes Pouletbrüstchen
mit hausgemachter Kräuterbutter
knusprige Pommes Frites und frisches Gemüse

24.50

Grossmutter's Rahmschnitzel
mit Butternudeln und frischem Gemüse
Saftig gebratene Schweinsschnitzel, garniert mit einer
Ananasscheibe und feiner Champignon-Rahmsauce.

18.50 24.50



Hauptgänge

Appenzeller „Spezial Cordon Bleu“

28.50

knusprige Pommes Frites und frisches Gemüse.

Unser Dauerbrenner!

Saftiges Schweinefleisch, Mostbröckli und zartfliessender, würziger Appenzellerkäse.

Dieses Cordon Bleu ist eine Sünde wert!

Saftiges Schweinssteak

26.00

mit hausgemachter Kräuterbutter

knusprige Pommes Frites und frisches Gemüse.

Kalbsgeschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce

27.50 32.50

mit knuspriger Butterrösti

Der Klassiker der Schweizerküche!

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

Zartes Hohrücken Steak

34.50

mit Kartoffel-Cuts

hausgemachte Kräuterbutter

Das ist Power vom jungen Appenzeller Rind

Metzger Fässler aus Steinegg bürgt für die Spitzenqualität.



Asia-Wochen

„begrüsse das neue Jahr mit einem Lächeln“

Starter

Thailändische Kokossuppe mir Crevette

11.00

*Würzige, leicht sauer, leicht pikante Suppe
mit Einlage*

Vegetarischer Salat japanische Art



9.50

*mit Sojasprossen und Avocado
an Sesamdressing*

Sushi-Variation

6 Stück

13.50

*Sushi ist ein japanisches Gericht, dass auch in Europa zum Trend-
Häppchen geworden ist. Hergestellt aus speziellem Reis, ergänzt
mit rohen oder geräucherten Fisch, Nori und Gemüse,
mit eingelegtem Ingwer, Soja- und Wasabi-Sauce serviert*

Dim Sum

13.50

*Viererlei gedämpfte chinesische Häppchen
aus Poulet, Gemüse, Krevetten und Thunfisch,
mit Süsssauer- Soja- und Wasabi-Sauce serviert*

Thailändischen Poulet-Frühlingsrollen

5 Stück

11.00

*Eine beliebte Vorspeise der südchinesischen Küche
an Süsssaurer-Sauce, mit marinierten Gurken*



Hauptgänge

Japanische Udon-Nudeln

mit Cocktailcrevetten, Pak Choi, Shitake Pilzen, Sesamöl und Pfeffer
in Gemüsefond serviert

leicht
pikant 24.50

Asiatische Eiernudeln

an Grüner Thai-Currysauce
mit Miesmuscheln, Shitake Pilzen und Koreander

mittel
scharf 26.00

Rind nach Szechuan Art

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

leicht
pikant 28.00

Kaeng Phet - rotes Thai-Currygericht

serviert mit Jasmin-Reis
wahlweise mit Riesencrevetten
oder Pouletbruststreifen

scharf
27.50
25.50

Jalfrezi - Indisches Gemüsegericht

aromatisches Tomatengericht mit Gemüse
serviert mit Jasmin-Reis



leicht
pikant 19.50



Fitness-Parcours

Die beliebten Salatvariationen mit gartenfrischem Blattsalat servieren wir mit:

zartem Appenzeller Rindshohrückensteak vom Jungrind mit Kräuterbutter	34.50
saftigem Schweinssteak mit Kräuterbutter	26.00
panierten Schweins-Schnitzeln mit Zitrone	22.50
Spezial Cordon Bleu mit Zitrone	28.50
dünnen thailändischen Poulet-Frühlingsrollen an süss-saurer Sauce	24.50
saftigem Pouletbrüstchen an Barbecue-Sauce	24.50

Fleisch Deklaration / Herkunft

Schweinefleisch aus der Region Appenzell, aus der Schweiz. **Kalbfleisch** aus der Schweiz. **Rindfleisch** aus der Region Appenzell, aus der Schweiz. **Poulet** aus der Schweiz, (in Frühlingsrollen aus Thailand).
Wurstwaren in der Schweiz erzeugt. **Crevetten** aus Vietnam

