



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**

9.50

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 aus garniert.



### **Nüsslisalat mit Knoblauch-Caramelsauce**

10.50


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



Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie froh sind um Rücksichtnahme auf Unverträglichkeit oder Allergien.



## Kalte Speisen

<p><b>Beefsteak Tatar</b> mit Brioche-Toast serviert</p> <p>Wir verfeinern es nach Ihrem Wunsch mit Cognac, Whisky oder Calvados und würzen es nach Ihrem Geschmack von sanft bis feurig!</p>	19.50	26.50	 
<p><b>Alpsteinteller</b> Klassische Appenzeller Spezialitäten wie <b>Mostbröckli, Chraftbröckli, Pantli, Speck</b> und <b>Appenzellerkäse</b> auf einem Teller! Lokale Lieferanten garantieren für einen einmaligen Gaumenschmaus.</p>	17.00	19.50	 
<p><b>Salatteller mit Ei</b> Grosser gemischter Salat - eine Auswahl an Rohkost-Salaten, alle unterschiedlich abgeschmeckt und mit Blattsalat aus garniert.</p>		14.50	 
<p><b>Portion Appenzellerkäse</b></p>	8.00	12.50	 
<p><b>Appenzeller Knoblauch-Pantli aufgeschnitten</b></p>		8.50	 

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie froh sind um Rücksichtnahme auf Unverträglichkeit oder Allergien.



## Hauptgänge

### **Orangen-Safran Ravioli**

18.00 23.50



Die Ravioli sind gefüllt mit Sardischen Orangen, Ricotta, Mascarpone, Estragon und Safran.

### **Zartes Pouletbrüstchen**

25.50



mit hausgemachter Kräuterbutter  
knusprige Pommes Frites und frisches Gemüse

### **Grossmutter's Rahmschnitzel**

19.50 25.50

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

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie froh sind um Rücksichtnahme auf Unverträglichkeit oder Allergien.



## Hauptgänge

### **Appenzeller „Spezial Cordon Bleu“ - Unser Dauerbrenner!**

29.00 

knusprige Pommes Frites und frisches Gemüse.

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**

29.50 35.00

mit knuspriger Butterrösti

Der Klassiker der Schweizerküche!

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

### **Zartes Hohrücken-Steak**

34.50 

mit Kartoffel-Cuts und hausgemachter Kräuterbutter

Das ist Power vom jungen Appenzeller Rind

Metzger Fässler aus Steinegg bürgt für Spitzenqualität.

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie froh sind um Rücksichtnahme auf Unverträglichkeit oder Allergien.



## Asia-Wochen

„begrüsse das neue Jahr mit einem Lächeln“

### Starter

#### **Thailändische Kokossuppe**

mit Crevette und Gemüse-Teigtasche

Würzige, leicht pikante Suppe

11.00 

#### **Vegetarischer Salat japanische Art**

mit Sojasprossen und Avocado

an Sesamdressing

9.50  

#### **Sushi-Variation**

6 Stück

15.50  

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

#### **Dim Sum**

Vierlei gedämpfte chinesische Häppchen aus Poulet, Gemüse, Crevetten und Thunfisch, mit Süssauer- Soja- und Wasabi-Sauce serviert

13.50 

#### **Chinesische Poulet-Frühlingsrollen**

5 Stück

11.00 

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

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie froh sind um Rücksichtnahme auf Unverträglichkeit oder Allergien.



## 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 31.00



### Kaeng Phet - rotes Thai-Currygericht

serviert mit Jasmin-Reis  
wahlweise mit Riesencrevetten  
oder Pouletbruststreifen

scharf



29.00

26.00

### Jalfrezi - Indisches Gemüsegericht

aromatisches Tomatengericht mit Gemüse serviert mit Jasmin-Reis

leicht  
pikant 19.50



### Knusprige Ente nach kantonesischer Art

auf gedünstetem Gemüse und kräftiger Sauce serviert mit Jasmin-Reis

34.50

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie froh sind um Rücksichtnahme auf Unverträglichkeit oder Allergien.



## Fitness-Parcours

Die beliebten Salatvariationen mit gartenfrischem Blattsalat servieren wir mit:



**zartem Appenzeller Rindshohrücken-Steak vom Jungrind**  
mit Kräuterbutter

34.50

**saftigem Schweinssteak**  
mit Kräuterbutter

26.00

**panierten Schweins-Schnitzeln**  
mit Zitrone

24.00

**Spezial Cordon Bleu vom Schwein**  
mit Zitrone

29.00

**dünnen chinesischen Poulet-Frühlingsrollen**  
an süss-saurer Sauce

24.50

**saftigem Pouletbrüstchen**  
an Barbecue-Sauce

25.50

### **Fleisch Deklaration / Herkunft**

Schweinefleisch, Kalbfleisch und Rindfleisch vorwiegend aus der Region Appenzell, und aus der Schweiz.  
Poulet aus Appenzell, (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.



