



HOTEL
FROHE AUSSICHT



Suppen

Bouillon mit Flädli

8.00

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

8.50

mit Hausdressing oder Balsamicodressing



Gemischter Salat

9.50

Eine Auswahl an Rohkostsalaten. Alle unterschiedlich abgeschmeckt und mit Blattsalat aus garniert.



Nüsslisalat mit Knoblauch-Caramelsauce

11.00

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>Beefsteak Tatar 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	27.50	 
<p>Alpsteinteller Klassische Appenzeller Spezialitäten wie Mostbröckli, Chraftbröckli, Pantli, Speck und Appenzellerkäse auf einem Teller! Lokale Lieferanten garantieren für einen einmaligen Gaumenschmaus.</p>	17.00	19.50	 
<p>Salatteller mit Ei Grosser gemischter Salat - eine Auswahl an Rohkost-Salaten, alle unterschiedlich abgeschmeckt und mit Blattsalat aus garniert.</p>		14.50	 
<p>Portion Appenzellerkäse</p>	8.00	12.50	 
<p>Appenzeller Knoblauch-Pantli aufgeschnitten</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

21.00 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

12.50 

Vegetarischer Salat japanische Art

mit Sojasprossen und Avocado

an Sesamdressing

11.00   

Sashimi-Variation

Vorspeise für 2 Personen oder als Hauptgang

Thuna | Lachs | Butterfisch | Jakobsmuschel

mit eingelegtem Ingwer, Soja- und Wasabi-Sauce serviert

Sashimi ist in der japanischen Küche eine beliebte Zubereitungsart von rohem Fisch und Meeresfrüchten, von bester Qualität.

nach Verfügbarkeit können die Fischarten variieren.

29.50  

Dim Sum

Vierlei gedämpfte chinesische Häppchen

aus Poulet, Gemüse, Crevetten und Thunfisch,

mit Süsssauer- Soja- und Wasabi-Sauce serviert

13.50 

Thailändischen Poulet-Frühlingsrollen

5 Stück

Eine beliebte leicht pikante Vorspeise der asiatischen Küche

an hausgemachter Erdnuss-Sauce, mit marinierten Gurken

11.00 

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



Hauptgänge

Japanische Udon-Nudeln

mit Rindfleischscheiben vom Nierenzapfen, Onsen-Ei, Pak Choi und Shitake Pilzen an kräftigem Fleischfond 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 thailändischen Poulet-Frühlingsrollen
an hausgemachter Erdnuss-Sauce

24.50

saftigem Pouletbrüstchen
an Barbecue-Sauce

25.50

Fleisch Deklaration / Herkunft

Schweinefleisch, Kalbfleisch und Rindfleisch vorwiegend aus der Region Appenzell, oder 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.

