



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 Süppchen

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 ausgarziert.

Nüsslisalat mit Knoblauch-Caramelsauce

10.50



Ein perfektes Geschmackserlebnis:
Der Nüsslisalat zusammen mit unserer Knoblauch-Caramelsauce

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



Warme Vorspeisen

Dim Sum

13.50



Viererlei gedämpfte chinesische Häppchen mit Poulet, Gemüse, Krevetten und Thunfisch mit Süsssauer- und Sojasauce sowie Wasabi- serviert.

Moules Marinières - als Vorspeise

13.00



Moules Normandie - als Vorspeise

13.50



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

17.00 19.50



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 aus garniert.

Portion Appenzellerkäse

8.00 12.50



Appenzeller Knoblauch-Pantli aufgeschnitten

8.50



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



Hauptgänge

Französisches Gemüseomelette

mit frischem Baguette serviert
dieses Gericht ist nicht nur bei Vegetariern beliebt!

17.50



Seeteufelmedaillons aus Wildfang

in Olivenöl gebraten
mit Grillgemüse und Salzkartoffeln

35.50

Zartes Pouletbrüstchen

mit hausgemachter Kräuterbutter
knusprige Pommes Frites und frisches Gemüse

25.00



Grossmutter's Rahmschnitzel

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

19.50 25.50

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.



FrISChe Miesmuscheln

Austern Creuses Special Nr. 2

pro 5.50
Stück

aus Frankreich

Serviert an Zitronen- Peperoncini Vinaigrette

6 für 5 27.50

"...es het solang's het!"

Moules Marinières

30.50

Mit Gemüsestreifen, Weisswein, Petersilie

Die klassische Zubereitung überzeugt durch eine einfache aber schmackhafte Art.

Moules Normandie

31.50



An Sauerrahm mit Schnittlauch

Im Nord-Westen Frankreichs, ist die Zubereitung mit frischem, cremigem Sauerrahm sehr beliebt.

Moules Thailändische Art

31.50



Mit Koriander, Ingwer, Zitronengras und Chili

Die frischen Kräuter und Gewürze verleihen den Muscheln eine frische und doch pikante Note.

Moules Portugiesische Art

31.50



Mit Lauch, Tomatenwürfel und Basilikum

Die herzhaften mediterranen Muscheln lassen Urlaubsstimmung aufkommen.

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



Moules Elsässer Art

32.50



Mit Speck, Zwiebeln und Lauch

Die kräftig würzigen Zutaten, kombiniert mit einer cremigen Sauce geben den Muscheln ein eigenes unverkennbares Aroma.

Moules Delux

35.50



An Safranrahmsauce, Lauch und Peperonistreifen

Der Safran ist das teuerste Gewürz der Welt und verleiht den Muscheln sein unverwechselbares Aroma und die Farbe.

Moules Karibische Art

32.50

An Curry-Kokossauce

Der fruchtige Geschmack, kombiniert mit der leichten Schärfe des Currys und der cremigen Kokosmilch verleiht den Muscheln einen karibischen Touch.

Zu allen Muscheln servieren wir frisches Baguette!

Pommes Frites

6.50

werden gerne zu Muscheln gegessen.

Können Sie sich nicht entscheiden?
Für einen Zuschlag von CHF 4.50 pro Person, servieren wir Ihnen die Muscheln in mehreren Gängen, entsprechend der Anzahl unterschiedlichen Arten.

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 thailändische Poulet-Frühlingsrollen
an hausgemachter Erdnuss-Sauce

24.50

saftigem Pouletbrüstchen
an Barbecue-Sauce

25.00

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.

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.

