



HOTEL
FROHE AUSSICHT



Herbstmenü

Herbst Vorspeisevariation

hausgemachte Wildterrinen im Einmachglas
würziges Kürbis-Chutney
Randen Espuma
Salat Bouquet
mit dunklem Toast serviert

Geschmortes Appenzeller Kalbskopfbäggli

Rosenkohl, Eierschwämmli
Kürbis Kartoffelpüree

Appenzeller Alpenbitter-Parfait

Preis für 3 Gänge

69.00

Zeichenerklärung



= vegetarisch



= vegan



= glutenfrei



= laktosefrei



= Rezeptänderung ohne Gluten / Laktose möglich

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. Wild: Reh, Frischling und Terrine aus Österreich, Hirsch aus Österreich und aus Neuseeland.

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

www.froheaussicht.ch

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.





Suppen

Bouillon mit Flädli

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

9.50

Steinpilzcremesuppe

ein idealer Einstieg zum Wildschmaus

14.00



Pikante Kürbis-Kokossuppe

mit Rahm und Kürbiskernöl garniert

Die etwas andere Kürbissuppe; mit Kokosmilch, Curry, Ingwer
und Chili – Die muss man probiert haben!

13.00



Warme Vorspeisen

Dim Sum

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

14.50





Vorspeisen

Knackiger Blattsalat
mit Hausdressing oder Balsamicodressing

9.50



Gemischter Salat
eine Auswahl an Rohkostsalaten
alle unterschiedlich abgeschmeckt und mit Blattsalat ausgarziert

11.50



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

13.00



Nüsslisalat Mimosa
mit Hausdressing, Ei und gebratenem Speck

15.00









Herbst Vorspeisenvariation
hausgemachte Wildterriner im Einmachglas,
Kürbis-Chutney, Randen Espuma, Salat Bouquet,
mit dunklem Toast serviert

23.50






Kalte Speisen

<p>Beefsteak Tatar mit Brioche-Toast serviert</p> <p>wir verfeinern es nach Ihrem Wunsch mit Cognac, Calvados oder Sântis Malt Dreifaltigkeit und würzen es nach Ihrem Geschmack von sanft bis feurig!</p>	<p>23.50 31.00</p>	 
<p>Alpsteinteller</p> <p>klassische Appenzeller Spezialitäten wie Mostbröckli, Chraftbröckli, Pantli, Speck und Appenzellerkäse auf einem Teller</p> <p>lokale Lieferanten garantieren für einen einmaligen Gaumenschmaus</p>	<p>18.50 21.50</p>	 
<p>Herbstsalat</p> <p>Rehschnitzelstreifen rosagebraten Eierschwämmli und Trauben mit Sesamdressing zubereitet</p>	<p>32.00</p>	 

Fitness-Parcours

<p>Die beliebten Salatvariationen mit gartenfrischem Blattsalat servieren wir mit:</p> <p>zartem Rindshohrücken-Steak mit Kräuterbutter</p> <p>saftigem Schweinssteak mit Kräuterbutter</p> <p>dünnen thailändischen Poulet-Frühlingsrollen an Erdnuss-Sauce</p> <p>saftigem Pouletbrüstchen an Barbecue-Sauce</p>	<p>38.00</p> <p>28.00</p> <p>27.00</p> <p>28.00</p>	
--	---	---



Hauptgänge

Appenzeller «Spezial Cordon Bleu» – unser Dauerbrenner

26.00

31.50



knusprige Pommes Frites und frisches Gemüse

saftiges Schweinefleisch, Mostbröckli und
zartfliessender, würziger Appenzellerkäse

Dieses Cordon Bleu ist eine Sünde wert!

Saftiges Pouletbrüstchen

29.50



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

Zartes Rinds Hohrücken-Steak

38.00



mit Kartoffel-Cuts und hausgemachter Kräuterbutter

Das ist Power vom jungen Appenzeller Rind

Metzger Fässler aus Steinegg bürgt für Spitzenqualität

Bei den Wildhauptgängen können Sie aus folgenden Beilagen wählen

- Hausgemachte Butter-Spätzli
- Rösti Krokette
- Salzkartoffeln
- Servietten-Knödel



Wild-Hauptgänge

<p>Rehschnitzel «Frohe Aussicht» an Wildrahmsauce mit Rosenkohl, Rotkraut, karamellisierten Kastanien und Preiselbeerapfel</p>	<p>36.00 42.50</p>
<p>Rehrücken am Stück gebraten für 2 Personen am Tisch präsentiert, in zwei Gängen serviert mit Wildrahmsauce dazu servieren wir Rosenkohl, Rotkraut, Kastanien, Kürbisgemüse, Preiselbeerapfel, Rotweibirne, Trauben und Feigen garniert mit gedünsteten Pilzen</p>	<p>pro Pers. 59.00</p>
<p>Frischlingspfeffer nach Art des Hauses garniert mit sautiertem Speck, Perlzwiebeln und Croûtons mit Rosenkohl und Rotkraut, karamellisierten Kastanien und Preiselbeerapfel</p>	<p>34.00</p>
<p>Hirsch-Ossobuco (Haxe) im Ofen geschmort an Rotwein-Gemüsesauce mit Rosenkohl, Rotkraut, karamellisierten Kastanien und Preiselbeerapfel</p>	<p>36.00</p>
<p>Zweierlei vom Hirsch geschmortes Kopfbäggli & rosa gebratenes Filetmedaillon Rosenkohl, Eierschwämmli Kürbis Kartoffelpüree</p>	<p>44.50</p>



Vegetarisch & Fisch

Steinpilzravioli
mit gedünsteten Eierschwämmli

22.00

27.50



Cremiges Süsskartoffel-Kichererbsen-Curry
Süsskartoffelstücke in einer leicht pikanten KokossaUCE
mit Kichererbsen und Spinat
Jasmin-Reis

26.00



Herbst-Schmaus
alles Wilde – ohne Wild
«vo allem e chli»

28.00



Ramen Bowl mit Tofu
traditionelle Japanische Ramen Nudeln,
Tofu, Frühlingszwiebeln, Edamame
kräftiger Gemüsefond

28.50



Ramen Bowl mit Lachs
traditionelle Japanische Ramen Nudeln,
Lachs, Frühlingszwiebeln, Edamame
kräftiger Gemüsefond

33.00

