



HOTEL
FROHE AUSSICHT



Lieber Gast

Wir heissen Sie herzlich willkommen in unserem Haus. Kurz etwas zur Geschichte von der Frohen Aussicht:

1872 kaufte Anton Albert Rusch das Haus. Er war von 1889 bis 1893 zugleich auch Inhaber vom Gasthaus auf dem Säntis.

1898 kaufte sein Sohn Albert Rusch-Dörig das Gasthaus. Er eröffnete die Pension und die Wirtschaft im Juni 1900. Nach seinem frühen Tode führte seine Frau Annemarie den Betrieb weiter.

1955 übernahmen Sohn Arnold und Mina Rusch- Dörig den Gasthof. Ab dieser Zeit wurden fast jeden Winter kleinere und grössere Renovationen vorgenommen.

Von 1980 bis 2004 führten Mina und Johann Inauen- Rusch den Betrieb. Im Jahr 1997 wurde ein neues Untergeschoss, das Erdgeschoss und einige Zimmer modernisiert, sowie eine komplett neue Küche gebaut.

Im April 2004 übernahm Sohn Arno den Betrieb in der fünften Generation. In diesem Jahr wurde das Restaurant neu umgebaut.

Im Winter 2006 modernisierte er das Hotel unter anderem, mit den neuen grosszügigen «Aussicht Zimmern».

2009 heirateten Arno und seine Partnerin Silvie und führen den Familienbetrieb gemeinsam. Das Angebot wurde 2009 mit einer stimmungsvollen Sauna erweitert und im Jahr 2011 eröffnete Silvie im 1. OG ihre Massagepraxis für Medizinische- sowie Wellness-Behandlungen.

2020 wurden einige neue «Boutique Zimmer» im 1. Stock komplett neu gebaut und dem Restaurant wurde eine kleine Auffrischung gegönnt.

Heute steht das Haus da mit 14 Zimmern, total 26 Betten. Im Restaurant finden 55 Personen Platz. Bei schönem Wetter können etwa 40 Personen die herrliche Aussicht im stilvollen, romantischen Gartenrestaurant geniessen.

Lieber Gast, wir hoffen, dass wir Ihnen den Aufenthalt bei uns so angenehm wie möglich gestalten können, dass Sie sich bei uns wohl fühlen, die «Frohe Aussicht» voll geniessen.

Wir freuen uns, dass Sie bei uns sind!

Arno & Silvie Inauen
mit Laura & Anna



Suppen

Bouillon mit Flädli

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

9.50

Bärlauchcrèmesuppe

mit Belper-Knolle und Croûtons

13.00

Hausgemachte weisse Spargelcrèmesuppe

mit frischen Spargelstücken und Bärlauch-Stängeli

13.00





Salate

Knackiger Blattsalat

mit Hausdressing oder Balsamicodressing

9.50



Gemischter Salat

eine Auswahl an Rohkostsalaten

alle unterschiedlich abgeschmeckt und mit Blattsalat aus garniert

11.50



Nüsslisalat mit Knoblauch-Caramelsauce

ein perfektes Geschmackserlebnis:

der Nüsslisalat zusammen mit unserer Knoblauch-Caramelsauce

13.00



Frühlings Bowl

knackige Blattsalate, Spargeln, Cherrytomaten, Erdbeeren und Kernen
mariniert mit Olivenöl und Bschorle Balsamessig

Vorspeise Hauptgang

15.50

21.00





Warme Vorspeisen

Dim Sum

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

14.50



Kalte Speisen

Beefsteak Tatar

mit Brioche Toast serviert

wir verfeinern es nach Ihrem Wunsch mit
Cognac, Calvados oder Säntis Malt Whisky "Edition Kamor"
und würzen es nach Ihrem Geschmack von sanft bis feurig!

23.50

33.50



Alpsteinteller

klassische Appenzeller Spezialitäten wie Mostbröckli, Chraftbröckli,
Pantli, Speck und Appenzellerkäse auf einem Teller

lokale Lieferanten garantieren für einen einmaligen Gaumenschmaus

19.00

23.00



Salatteller mit Ei

grosser gemischter Salat – eine Auswahl an Rohkost-Salaten,
alle unterschiedlich abgeschmeckt und mit Blattsalat aus garniert

18.50





Vegetarisch

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

27.00



Spargelrisotto
 mit Appenzeller Ziegenfrischkäse und Thymian

24.00

28.50



Spargeln Appenzeller Art
 Spargeln mit Parmesan und einem Appenzeller Bio-Spiegelei

31.00



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

28.50





Hauptgänge

Gebratene Forelle «Müllerin Art»
mit Mandelbutter und Meerrettichcrème
Salzkartoffeln

38.00



Frischer Blattspinat

6.50



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

33.00



Saftiges Pouletbrüstchen

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

29.50



Spargeln Appenzeller Art

Spargeln mit Mostbröckli und Parmesan
belegt mit einem Appenzeller Bio-Spiegelei

1/2 Portion

29.00

34.00



Kalbsgeschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce
mit hausgemachten Bärlauch-Quark-Spätzli

1/2 Portion

33.00

37.00

Der Klassiker der Schweizerküche!

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



Hauptgänge

Appenzeller «Spezial Cordon Bleu» – unser Dauerbrenner

knusprige Pommes Frites und frisches Gemüse
saftiges Schweinefleisch, Mostbröckli und
zartfließender, würziger Appenzellerkäse

Dieses Cordon Bleu ist eine Sünde wert!

1/2 Portion

27.00

32.00



Rosa gebratene Lammracks

Rotweinsauce
Spargelrisotto und junge Karotten

45.50



Geschmortes Appenzeller Flat Iron Steak

Kartoffel-Erbsenpüree

das Flat Iron Steak ist ein Stück aus der Rinderschulter
es gilt als eines der zartesten Muskeln des Rinds
wir «schmoren» es schonend 20 Stunden Sous-Vide

38.00

Würziges Rindsfilet Medaillon

mit hausgemachter Kräuterbutter
knusprige Pommes Frites und frisches Gemüse

140 g

49.00

200 g

56.00



Beilage Portion Spargeln gemischt

120 g

13.00





Fitness-Parcours

Die beliebten Salatvariationen mit gartenfrischem Blattsalat servieren wir mit:



dünnen thailändischen Poulet-Frühlingsrollen
an hausgemachter Erdnuss-Sauce 28.50

saftigem Pouletbrüstchen
an Barbecue-Sauce 28.50

Egli-Knusperli
mit Tatarsauce 34.00

panierten Schweins-Schnitzeln
mit Zitrone 27.00

saftigem Schweinssteak
mit Kräuterbutter 28.50

Senioren-Portion Fitnessteller minus 3.50

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. Lamm aus Neuseeland/Australien

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.
www.froheaussicht.ch

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.