



HOTEL  
FROHE AUSSICHT



## Suppen

### Bouillon mit Flädli

8.50

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

### Tomatencreme Süsschen

12.50

mit Schlagrahm und Rohschinken Chips

die Suppe bereiten wir mit reifen Tomaten zu  
die frischen Basilikumblätter verleihen ihr den unverkennbaren  
mediterranen Geschmack



## Warme Vorspeisen

### « Gambas al ajillo »

15.50

Riesencrevetten mit Knoblauch im Olivenöl gebraten  
mit frischem Baguette serviert

passt zum Apéro oder als Vorspeise





## Salate als Vorspeise

### Knackiger Blattsalat

mit Hausdressing oder Balsamicodressing

9.00



### Gemischter Salat

eine Auswahl an Rohkostsalaten

alle unterschiedlich abgeschmeckt und mit Blattsalat aus garniert

11.00



### Nüsslisalat mit Knoblauch-Caramelsauce

ein perfektes Geschmackserlebnis:

der Nüsslisalat zusammen mit unserer Knoblauch-Caramelsauce

11.00



### «Gäusböleli» mit Wassermelone

mit erstklassigem italienischem Olivenöl und Balsamico mariniert

die Ziegen-Frischkäse-Kugeln werden in Gonten hergestellt

13.50





## Kalte Speisen

### Salatteller mit Ei

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

17.50



Sommersalat mit gebratenen Rindsfilet Würfeln,  
Eierschwämmli und Trauben  
mit Sesamdressing zubereitet

27.50



### Poulet-Curry-Salat mit Charentais-Melone

hausgemachte pochierte Pouletbrust an würzig-fruchtiger Currysauce

24.50



### Vitello Tonnato – ein Sommer-Klassiker!

fein geschnittener, saftiger Kalbsbraten  
an würziger Thonsauce

19.50

26.50

### Beefsteak Tatar

mit Brioche-Toast serviert

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

21.00

28.50



### Alpsteinteller

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

lokale Lieferanten garantieren für einen einmaligen Gaumenschmaus

17.50

21.00





## Hauptgänge vegetarisch, Fisch & Poulet

### Cremiges Süsskartoffel-Kichererbsen-Curry

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

24.50



### Mediterrane Ravioli

gefüllt mit Artischocken, Ricotta, getrockneten Tomaten, Peperoni  
serviert mit gedünsteten Peperoniwürfeln und Sommertrüffel

19.50

24.00



### Dorade Royal am Stück gebraten

Salzkartoffeln  
Grillgemüse

36.00



### Saftiges Pouletbrüstchen

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

28.50





## Hauptgänge vom Schwein, Kalb & Rind

### 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!

29.50



### Arno's Pulled-Beef Burger

mit Appenzeller Käse, Peperoni und eingelegten Zwiebeln  
serviert im Rustico-Brötchen und Spezial Frites

25.50

### Zartes Rinds Hohrücken-Steak

Kartoffel-Cuts und hausgemachte Kräuterbutter

Metzger Fässler aus Steinegg bürgt für Spitzenqualität

35.50



### Würziges Rindsfilet Medaillon

mit hausgemachter Kräuterbutter  
knusprige Pommes Frites und frisches Gemüse

46.00



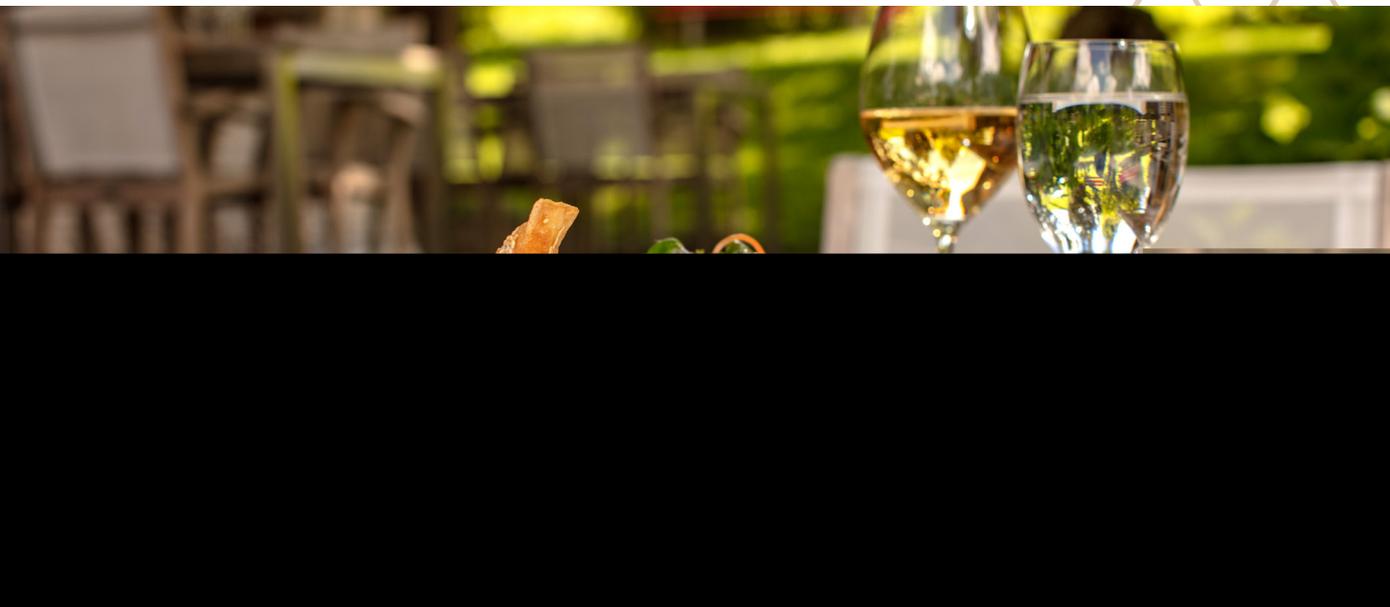
### Flat Iron Steak

Rosmarin Kartoffeln  
Maiskolben

der Rindsschulterspitz vom Appenzeller-Rind ist butterzart,  
da er für 24 Stunden im Sous-Vide gegart wird

31.50





## Fitness-Parcours

Die beliebten Salatvariationen mit gartenfrischem Blattsalat servieren wir mit:



zartem Rinds Hohrücken-Steak mit Kräuterbutter	35.50
saftigem Schweinssteak mit Kräuterbutter	27.00
panierten Schweins-Schnitzeln mit Zitrone	26.00
dünnen thailändischen Poulet-Frühlingsrollen an hausgemachter Erdnuss-Sauce	25.50
saftigem Pouletbrüstchen an Barbecue-Sauce	27.00

## 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.  
[www.froheaussicht.ch](http://www.froheaussicht.ch) Alle Preise in CHF inkl. 7.7 MwSt.