

HOTEL FROME AUSSICHT



Herbstmenii

Herbst Vorspeisevariation

hausgemachte Wildterrine aus hiesiger Jagd im Einmachglas, würziges Kürbis-Chutney Randen Espuma Salat Bouquet Mit Brioche-Toast serviert

Geschmortes Appenzeller Kalbskopfbäggli

Rosenkohl und Eierschwämmli Kürbis Kartoffelpüree

Appenzeller Alpenbitter-Parfait

63.00 Preis für 3 Gänge



= vegetarisch





= 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 und Frischling aus Österreich, Hirsch aus Neuseeland, Terrine aus der Region Appenzell.

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie froh sind um Rücksichtnahme auf Unverträglichkeit oder Allergien. Alle Preise in CHF inkl. 7.7 MwSt. www.froheaussicht.ch





uppen

Bouillon mit Flädli 8.50

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

Steinpilzcremesuppe

ein idealer Einstieg zum Wildschmaus

Pikante Kürbis-Kokossuppe

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

mit Rahm und Kürbiskernöl garniert

Marme Vorspeisen

Dim Sum 12.00

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





Knackiger Blattsalat

mit Hausdressing oder Balsamicodressing

9.00





Gemischter Salat

eine Auswahl an Rohkostsalaten alle unterschiedlich abgeschmeckt und mit Blattsalat ausgarniert

11.00



Nüsslisalat mit Knoblauch-Caramelsauce

ein perfektes Geschmackserlebnis: der Nüsslisalat zusammen mit unserer Knoblauch-Caramelsauce 12.00





Nüsslisalat Mimosa

mit Hausdressing, Ei und gebratenem Speck

14.00



Herbst Vorspeisenvariation

hausgemachte Wildterrine im Einmachglas, Kürbis-Chutney, Randen Espuma, Salat Bouquet, mit Brioche-Toast serviert







Kalte Speisen

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!

Alpsteinteller

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

lokale Lieferanten garantieren für einen einmaligen Gaumenschmaus

Salatteller mit Ei

grosser gemischter Salat - eine Auswahl an Rohkost-Salaten, alle unterschiedlich abgeschmeckt und mit Blattsalat ausgarniert 22.00













Vegetarisch & Fisch

Steinpilzravioli mit gedünsteten Eierschwämmli 19.50 24.00



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»

Seeteufelmedaillons aus Wildfang

in Olivenöl gebraten mit Grillgemüse und Salzkartoffeln





Fitness-Pancours

Die beliebten Salatvariationen mit gartenfrischem Blattsalat servieren wir mit:	
zartem Rindshohrücken-Steak mit Kräuterbutter	35.50
saftigem Schweinssteak mit Kräuterbutter	27.00
panierten Schweins-Schnitzeln mit Zitrone	26.00
dünnen thailändischen Poulet-Frühlingsrollen an Erdnuss-Sauce	24.50
saftigem Pouletbrüstchen an Barbecue-Sauce	27.00

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie froh sind um Rücksichtnahme auf Unverträglichkeit oder Allergien. www.froheaussicht.ch Alle Preise in CHF inkl. 7.7 MwSt.





Hauptgänge

Appenzeller «Spezial Cordon Bleu» – unser Dauerbrenner

29.50



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

Dieses Cordon Bleu ist eine Sünde wert!

Saftiges Pouletbrüstchen

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

28.50



Zartes Rinds Hohrücken-Steak

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 Kroketten
- Salzkartoffeln
- Servietten-Knödel





Rehschnitzel	"Froho	Aussicht

34.00

39.50

an Wildrahmsauce mit Rosenkohl, Rotkraut, karamellisierten Kastanien und Preiselbeerapfel

Rehgeschnetzeltes mit Eierschwämmli

29.00

34.50

an Wildrahmsauce mit Preiselbeeren

Rehrücken am Stück gebraten für 2 Personen

pro Pers.

58.00

am Tisch präsentiert, in zwei Gängen serviert mit Wildrahmsauce dazu servieren wir Rosenkohl, Rotkraut, Kastanien, Kürbisgemüse, Preiselbeerapfel, Rotweinbirne, Trauben und Feigen garniert mit gedünsteten Pilzen

Frischlingspfeffer nach Art des Hauses

31.00

garniert mit sautiertem Speck, Perlzwiebeln und Croûtons mit Rosenkohl und Rotkraut, karamellisierten Kastanien und Preiselbeerapfel

Hirsch-Ossobuco (Haxe) im Ofen geschmort

32.50

an Rotwein-Gemüsesauce mit Rosenkohl, Rotkraut, karamellisierten Kastanien und Preiselbeerapfel

Zweierlei vom Hirsch

42.00

geschmortes Kopfbäggli & rosa gebratenes Filetmedaillon Rosenkohl, Eierschwämmli Kürbis-Kartoffelpüree

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie froh sind um Rücksichtnahme auf Unverträglichkeit oder Allergien. **www.froheaussicht.ch** Alle Preise in CHF inkl. 7.7 MwSt.





Neu: Seguray KickScooten

Mit den Segway KickScooter schweben sie sprichwörtlich über die Strasse: Dank dem Elektroantrieb und ausgeklügelter Elektronik erkunden Sie das Appenzellerland bequem mit bis zu 20 km/h und gleiten mit einem Lächeln auf dem Gesicht über die Strassen. Ab sofort stehen im Hotel Frohe Aussicht zwei KickScooters zur Miete bereit.

KickScooter-Miete

½ Tag (max. 4 Stunden) inkl. Helm 1 Tag inkl. Helm 30.00 50.00

Enthaltene Leistungen

KickScooter (max. 2 Scooter)Kurzinstruktion





