



HOTEL
FROHE AUSSICHT



Suppen

Bouillon mit Flädli

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

9.00

Tomatencreme Süsschen mit Basilikum-Espuma

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

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

12.50





Warme Vorspeisen

Dim Sum

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

14.00



Moules Marinières – als Vorspeise

14.00



Moules Normandie – als Vorspeise

14.00



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!

22.50

29.50



Alpsteinteller

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

lokale Lieferanten garantieren für einen einmaligen Gaumenschmaus

18.50

21.50



Salatteller mit Ei

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

18.00





Vegetarisch & Fisch

Veganes Kürbis-Spinat-Linsen-Curry

Kürbis und Spinat in einer cremigen Kokos-Currysauce mit Linsen
Süßkartoffel Frites

24.50



Französisches Gemüseomelette

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

21.50



Seeteufelmedaillons aus Wildfang

in Olivenöl gebraten
mit Grillgemüse und Salzkartoffeln

37.00





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!

29.50



Saftiges Pouletbrüstchen

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

29.50



Kalbsgeschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce mit hausgemachten Butter-Spätzli

32.00

36.50

Der Klassiker der Schweizerküche!
Wir verwenden Weisswein und frischen Rahm sehr grosszügig,
was den einmaligen Geschmack der Sauce ausmacht.

Geschmortes Appenzeller-Rindskopfbäggli Kartoffel-Erbsenpürée

34.50

Die Bäggli sind butterzart, da sie für 12-18 Stunden
in der Rotweinsauce niedergegart werden

Zartes Rinds Hohrücken-Steak mit Kartoffel-Cuts und hausgemachter Kräuterbutter

36.00

Das ist Power vom jungen Appenzeller Rind
Metzger Fässler aus Steinegg bürgt für Spitzenqualität



Frische Miesmuscheln

Austern Creuses Special Nr. 2
aus Frankreich

serviert an Zitronen-Peperoncini Vinaigrette
«...es het solang's het!»

pro Stück 6.00
6 für 5 30.00

Moules Marinières

mit Gemüsestreifen, Weisswein, Petersilie

Die klassische Zubereitung überzeugt durch eine einfache aber schmackhafte Art

32.50

Moules Normandie

an Sauerrahm mit Schnittlauch

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

32.50



Moules Thailändische Art

mit Koriander, Ingwer, Zitronengras und Chili

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

32.50



Moules Portugiesische Art

mit Lauch, Tomatenwürfel und Basilikum

Die herzhaften mediterranen Muscheln lassen Urlaubsstimmung aufkommen

32.50





Moules Elsässer Art

mit Speck, Zwiebeln und Lauch

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

33.50



Moules Deluxe

an Safranrahmsauce, Lauch und Peperonistreifen

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

35.50



Moules Karibische Art

an Curry-Kokossauce

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

33.50

Zu allen Muscheln servieren wir frisches Baguette

Pommes Frites

werden gerne zu Muscheln gegessen

7.00

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



Fitness-Parcours

Die beliebten Salatvariationen mit gartenfrischem Blattsalat servieren wir mit:



zartem Rinds Hohrücken-Steak
mit Kräuterbutter

36.00

saftigem Schweinssteak
mit Kräuterbutter

28.00

panierten Schweins-Schnitzeln
mit Zitrone

27.00

dünnen thailändischen Poulet-Frühlingsrollen
an hausgemachter Erdnuss-Sauce

27.00

saftigem Pouletbrüstchen
an Barbecue-Sauce

28.00

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

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 MwSt.