



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](http://www.froheaussicht.ch)

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 MwSt.