

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 Jahr1997 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 neune «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
9.50

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

Pikante Kürbis-Kokossuppe
13.50

mit Rahm und Kürbiskernöl garniert

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

Salate

Knackiger Blattsalat
9.50

mit Hausdressing oder Balsamicodressing

Gemischter Salat
11.50

eine Auswahl an Rohkostsalaten
alle unterschiedlich abgeschmeckt und mit Blattsalat ausgarniert

Nüsslisalat mit Knoblauch-Caramelsauce
13.50

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

Nüsslisalat mit Speck und Trauben
15.50

mit Hausdressing

Bitte informieren Sie uns über allfällige Unverträglichkeiten oder Allergien

www.froheaussicht.ch Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

GILDE Restaurants



Warme Vorspeisen

Dim Sum 15.50
sechs gedämpfte chinesische Häppchen
aus Krevetten, Gemüse und Thunfisch
mit Süsssauer- und Sojasauce sowie Wasabi serviert

Moules Marinières – als Vorspeise 15.00

Moules Normandie – als Vorspeise 15.00

Kalte Speisen

Beefsteak Tatar 24.00 33.50
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 19.50 24.50
klassische Appenzeller Spezialitäten wie Mostbröckli, Chraftbröckli,
Pantli, Speck und Appenzellerkäse auf einem Teller

lokale Lieferanten garantieren für einen einmaligen Gaumenschmaus

Bitte informieren Sie uns über allfällige Unverträglichkeiten oder Allergien
www.froheaussicht.ch Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

GILDE Restaurants



Vegetarisch & Fisch

Hausgemachte Kürbis-Kartoffel Gnocchi
basenfasten die wacker-methode
29.50
Federkohl und getrocknete Tomate

ein Highlight aus unseren Basenfasten-Wochen

Cremiges Süsskartoffel-Kichererbsen-Curry
27.50
Süsskartoffelstücke in einer leicht pikanten Kokossauce
mit Kichererbsen und Spinat
Jasmin-Reis

Französisches Gemüseomelette
24.00
mit frischem Baguette serviert
dieses Gericht ist nicht nur bei Vegetariern beliebt!

Seeteufelmedaillons aus Wildfang
43.00
in Olivenöl gebraten
mit Grillgemüse und Salzkartoffeln

Bitte informieren Sie uns über allfällige Unverträglichkeiten oder Allergien



Hauptgänge

Appenzeller «Spezial Cordon Bleu» – unser Dauerbrenner

1/2 Portion 28.00 | 34.50

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

Dieses Cordon Bleu ist eine Sünde wert!

Saftiges Pouletbrüstchen

32.00

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

Geschmortes Appenzeller Flat Iron Steak

39.00

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

Rindsstroganoff

41.00 | 47.00

mit hausgemachten Butter-Spätzli

Saftige Stücke vom Rindsfilet in einer feinen Paprika-Rahmsauce
mit Peperonistreifen, Zwiebeln und Champignons

Würziges Rindsfilet Medaillon

140 g 49.00 | 200 g 56.00

mit hausgemachter Kräuterbutter
knusprige Pommes Frites und frisches Gemüse

Bitte informieren Sie uns über allfällige Unverträglichkeiten oder Allergien





Frische Wiesmuscheln

Austern Creuses Special Nr. 2

aus Frankreich

pro Stück	6.00
6 für 5	30.00

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

Moules Marinières — 33.00

mit Gemüsestreifen, Weisswein, Petersilie

Die klassische Zubereitung überzeugt durch eine einfache aber schmackhafte Art

Moules Normandie — 33.00

an Sauerrahm mit Schnittlauch

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

Moules Thailändische Art — 33.00

mit Koriander, Ingwer, Zitronengras und Chili

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

Moules Portugiesische Art — 33.00

mit Lauch, Tomatenwürfel und Basilikum

Die herzhaften mediterranen Muscheln lassen Urlaubsstimmung aufkommen

Bitte informieren Sie uns über allfällige Unverträglichkeiten oder Allergien





Moules Elsässer Art — 34.00
mit Speck, Zwiebeln und Lauch

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

Moules Deluxe — 36.00
an Safranrahmsauce, Lauch und Peperonistreifen

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

Moules Karibische Art — 34.00
an Curry-Kokossauce

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

Zu allen Muscheln servieren wir frisches Baguette

Pommes Frites — 8.50
werden gerne zu Muscheln gegessen

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

Bitte informieren Sie uns über allfällige Unverträglichkeiten oder Allergien



Fitness-Parcours

Die beliebten Salatvariationen mit gartenfrischem Blattsalat servieren wir mit:

saftigem Schweinssteak mit Kräuterbutter ***	29.00
Cordon Bleu mit Zitrone	34.50
dünnen thailändischen Poulet-Frühlingsrollen an Erdnuss-Sauce ***	29.50
saftigem Pouletbrüstchen an Barbecue-Sauce	31.00

*** auch als Seniorenportion erhältlich Preisreduktion CHF 3.50

Zeichenerklärung

= vegetarisch = vegan = glutenfrei

= Rezeptänderung ohne Gluten / Laktose möglich

Fleischdeklaration / Herkunft

Schweinefleisch und Rindfleisch vorwiegend aus der Region Appenzell und aus der Schweiz.

Poulet aus der Schweiz, ausgenommen das Poulet in den Frühlingsrollen aus Thailand.

Wurstwaren aus der Schweiz.

Crevetten in den Dim Sum aus Vietnam.

Miesmuscheln (Zucht) vorwiegend aus Holland.

Austern aus Frankreich.

Brot, Toastbrot und Backwaren aus der Schweiz.

Bitte informieren Sie uns über allfällige Unverträglichkeiten oder Allergien

www.froheaussicht.ch Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

GILDE Restaurants