



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 Jahr 1997 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 neue «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

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

9.50

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

13.00





Warme Vorspeisen

Dim Sum

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

14.50



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 Sântis Malt Dreifaltigkeit
und würzen es nach Ihrem Geschmack von sanft bis feurig!

23.00

31.00



Alpsteinteller

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

lokale Lieferanten garantieren für einen einmaligen Gaumenschmaus

19.00

23.00



Salatteller mit Ei

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

18.50





Vegetarisch & Fisch

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

27.00

Bratlinge aus gekeimten Belugalinsen
an orientalischem Tomatensugo
Salzkartoffeln
Gemüse
ein Highlight aus unseren Basenfasten-Wochen

basenfasten
die wacker-methode

28.50



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

24.00

Seeteufelmedaillons aus Wildfang
in Olivenöl gebraten
mit Grillgemüse und Salzkartoffeln

41.00





Kauptgänge

Appenzeller «Spezial Cordon Bleu» – unser Dauerbrenner 27.00 32.00

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

Dieses Cordon Bleu ist eine Sünde wert!

Saftiges Pouletbrüstchen 29.50

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

Kalbsgeschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce 33.00 37.00

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

Geschmortes Appenzeller Flat Iron Steak 38.00

Kartoffel-Erbsenpüree
Das Flat Iron Steak ist ein Stück aus der Rinderschulter.
Es gilt als einer der zartesten Muskeln des Rinds.
Wir «schmoren» es schonend 20 Stunden Sous-Vide.

Würziges Rindsfilet Medaillon

mit hausgemachter Kräuterbutter
knusprige Pommes Frites und frisches Gemüse

140 g
49.00

200 g
56.00





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

33.00

Die klassische Zubereitung überzeugt durch eine einfache aber schmackhafte Art

Moules Normandie

an Sauerrahm mit Schnittlauch

33.00



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

Moules Thailändische Art

mit Koriander, Ingwer, Zitronengras und Chili

33.00



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

Moules Portugiesische Art

mit Lauch, Tomatenwürfel und Basilikum

33.00



Die herzhaften mediterranen Muscheln lassen Urlaubsstimmung aufkommen



Moules Elsässer Art

mit Speck, Zwiebeln und Lauch

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

34.00



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

36.00



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

34.00

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:



Egli-Knusperli
mit Tatarsauce

1/2 Portion

29.00

34.00

Cordon Bleu

27.00

32.00

saftigem Schweinssteak
mit Kräuterbutter

28.50

panierten Schweins-Schnitzeln
mit Zitrone

22.00

27.00

dünnen thailändischen Poulet-Frühlingsrollen
an hausgemachter Erdnuss-Sauce

28.50

saftigem Pouletbrüstchen
an Barbecue-Sauce

28.50

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. MwSt.