



HOTEL
FROHE AUSSICHT



Salate als Vorspeise

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



«Gäusböleli» mit Wassermelone

mit erstklassigem Olivenöl und Balsamico mariniert

die Ziegen-Frischkäse-Kugeln werden in Gonten hergestellt

15.50





Suppen

Bouillon mit Flädli

9.00

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

Tomatencreme Süsspchen

12.50

mit Schlagrahm und Rohschinken Chips

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



Warme Vorspeisen

Dim Sum

14.00

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



« Gambas al ajillo »

16.00

Riesencrevetten mit Knoblauch im Olivenöl gebraten
mit Siebenschläfer Brot serviert
passt zum Apéro oder als Vorspeise





Kalte Speisen

Salatteller mit Ei

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

18.00



Sommersalat mit gebratenen Rindsfilet Würfeln, Eierschwämmli und Trauben mit Sesamdressing zubereitet

29.50



Vitello Tonnato – ein Sommer-Klassiker!

fein geschnittener, saftiger Kalbsbraten an würziger Thonsauce

22.00

29.00

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






Hauptgänge vegetarisch, Fisch & Poulet

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

24.50



Bratlinge aus gekeimten Belugalinsen 
 an orientalischem Tomatensugo
 Broccoli

24.50



ein Highlight aus unseren Basenfasten-Wochen

Dorade Royal am Stück gebraten
 Salzkartoffeln
 Grillgemüse

39.00



aus französischer Bio-Zucht

Saftiges Pouletbrüstchen

29.50

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



Hauptgänge vom Schwein, Kalb & Rind

Appenzeller «Spezial Cordon Bleu» – unser Dauerbrenner

24.50

29.50



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

Dieses Cordon Bleu ist eine Sünde wert!

Arno's Pulled-Beef Burger

26.50

mit Appenzeller Käse, Peperoni und eingelegten Zwiebeln
serviert im Rustico-Brötchen und Spezial Frites

Zartes Rinds Hohrücken-Steak

37.50

Kartoffel-Cuts und hausgemachte Kräuterbutter



Würziges Rindsfilet Medaillon

140 g

200 g

44.00

55.00

mit hausgemachter Kräuterbutter
knusprige Pommes Frites und frisches Gemüse



Flat Iron Steak

33.00

Rosmarin Kartoffeln
Maiskolben



der Rindsschulterspitz vom Appenzeller-Rind ist butterzart,
da er für 24 Stunden im Sous-Vide gegart wird



Fitness-Parcours

Die beliebten Salatvariationen mit gartenfrischem Blattsalat servieren wir mit:



zartem Rinds Hohrücken-Steak
mit Kräuterbutter

37.50

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



= 100% basisch

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: Segway KickScooter

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 KickScooter 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
- Helm

