



HOTEL
FROHE AUSSICHT



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

Steinpilzcremesuppe

14.50

ein idealer Einstieg zum Wildschmaus



Pikante Kürbis-Kokos-Suppe

13.50

mit Rahm und Kürbiskernöl garniert

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

Ohne Rahmgarnitur laktosefrei



Warme Vorspeisen

Dim Sum

15.50

sechs verschiedene gedämpfte chinesische Häppchen mit
Crevetten, Fisch, Tintenfisch, Shiitake und Gemüse
mit Süsssauer- und Sojasauce sowie Wasabi serviert





Vorspeisen

Knackiger Blattsalat

mit Hausdressing oder Balsamicodressing

9.50



Gemischter Salat

eine Auswahl an Rohkostsalaten

alle unterschiedlich abgeschmeckt und mit Blattsalat ausgarziert

11.50



Nüsslisalat mit Knoblauch-Caramelsauce

ein perfektes Geschmackserlebnis:

der Nüsslisalat zusammen mit unserer Knoblauch-Caramelsauce

13.50



Nüsslisalat Mimosa

mit Hausdressing, Ei und gebratenem Speck

15.50



Herbst-Vorspeisenvariation

hausgemachte Wildterrinen im Einmachglas,
würziges Kürbis-Chutney, Randen-Espuma,
Salatbouquet,
mit Vollkorn-Toast serviert

24.50



Bitte informieren Sie uns über allfällige Unverträglichkeiten oder Allergien.

www.froheaussicht.ch

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Kalte Speisen

Tatar vom Hirsch 25.50 35.50
Pilzcreme, Preiselbeeren, Haselnuss-Crunch und Salatbouquet
mit Brioche-Toast serviert

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

Fitness-Parcours

Die beliebten Salatvariationen mit gartenfrischem Blattsalat servieren wir mit:
saftigem Schweinssteak mit Kräuterbutter *** 29.00 
dünnen thailändischen Poulet-Frühlingsrollen an Erdnuss-Sauce *** 29.00 
saftigem Pouletbrüstchen an Barbecue-Sauce 29.00  
Egli-Knusperli mit Tatarsauce *** 34.00

*** auch als Seniorenportion erhältlich

Preisreduktion CHF 3.50

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



Hauptgänge

Appenzeller «Spezial Cordon Bleu» – unser Dauerbrenner

28.00

34.00



knusprige Pommes Frites und frisches Gemüse

saftiges Schweinefleisch, Mostbröckli und
zartfließender, würziger Appenzellerkäse

Dieses Cordon Bleu ist eine Sünde wert!

Saftiges Pouletbrüstchen

31.00



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

Würziges Rindsfilet-Medaillon

140g

200g

mit hausgemachter Kräuterbutter

49.00

56.00

knusprige Pommes Frites und frisches Gemüse

Paillard vom Hirschrücken mit Wok-Gemüse

41.00

elegante Wildküche mit moderner, asiatisch inspirierter Frische





Vegetarisch & Fisch

Cremiges Süsskartoffel-Kichererbsen-Curry

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

27.50



Herbst-Schmaus

alles Wilde – ohne Wild
«vo allem e chli»

29.00



Hausgemachte Kartoffel-Kürbis-Gnocchi

an cremiger Pilzsauce mit Kräutern



29.50



Gebratenes Saiblingsfilet

auf Kürbispüree, mit gedünsteten Eierschwämmli,
Randenwürfeln und Kräuteröl

43.00





Wild-Hauptgänge

Rehschnitzel «Frohe Aussicht»	37.00	44.00
an Wildrahmsauce mit Rosenkohl, Rotkraut, karamellisierten Kastanien und Preiselbeerapfel		

Rehgeschnetztes mit Eierschwämmli	34.00	39.50
an Wildrahmsauce mit Preiselbeeren		

Rehrücken am Stück gebraten für 2 Personen	pro Pers.	62.00
am Tisch präsentiert, in zwei Gängen serviert mit Wildrahmsauce dazu servieren wir Rosenkohl, Rotkraut, Kastanien, Kürbisgemüse, Preiselbeerapfel, Rotweibirne, Trauben und Feigen garniert mit gedünsteten Pilzen		

Frischlingspfeffer nach Art des Hauses	35.50
garniert mit sautiertem Speck, Perlzwiebeln und Croûtons mit Rosenkohl und Rotkraut, karamellisierten Kastanien und Preiselbeerapfel	

Hirsch-Ossobuco – Haxe im Ofen geschmort	39.00
an Rotwein-Gemüsesauce mit Rosenkohl, Rotkraut, karamellisierten Kastanien und Preiselbeerapfel	

Bei den Wildhauptgängen können Sie aus folgenden Beilagen wählen

- Hausgemachte Butterspätzli
- Röstikroketten
- Salzkartoffeln
- Serviettenknödel



Zeichenerklärung



= vegetarisch



= vegan



= glutenfrei



= laktosefrei



= Rezeptänderung ohne Gluten / Laktose möglich



= basisch

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.

Wild: Reh und Frischling aus Österreich/Deutschland; Hirsch aus Neuseeland. Das Fleisch unserer hausgemachten Wildterrinen stammt aus der Schweiz.

Crevetten in den Dim Sum aus Vietnam. **Saibling** aus Estland.

Brot, Toastbrot und Backwaren aus der Schweiz.