



HOTEL
FROHE AUSSICHT



Suppen

Bärlauchcrèmesuppe
mit Belper-Knolle, Croûtons und Sprossen

13.00

Hausgemachte weisse Spargelcrèmesuppe
mit frischen Spargelstücken und Bärlauch-Stängeli

13.00



Warme Vorspeisen

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

14.00





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



Frühlings Bowl

knackige Blattsalate, Spargeln, Cherrytomaten, Erdbeeren und Kernen
mariniert mit Olivenöl und Bschorle Balsamessig

15.50





Kalte Speisen

Beefsteak Tatar
mit Brioche-Toast serviert

22.50

29.50



wir verfeinern es nach Ihrem Wunsch mit
Cognac, Calvados oder Sántis Malt Dreifaltigkeit
und würzen es nach Ihrem Geschmack von sanft bis feurig!

Lauwarmer Spargelsalat mit Riesencrevetten
auf jungem Spinat, mit Cherrytomaten und Bärlauch

32.00



Alpsteinteller

18.50

21.50



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

lokale Lieferanten garantieren für einen einmaligen Gaumenschmaus

Salatteller mit Ei

18.00



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



Vegetarisch & Fisch

<p>Cremiges Süsskartoffel-Kichererbsen-Curry Süsskartoffelstücke in einer leicht pikanten KokossaUCE mit Kichererbsen und Spinat Jasmin-Reis</p>	24.50	  	
<p>Spargelrisotto mit Appenzeller Ziegenfrischkäse und Thymian</p>	<p>1/2 Portion 22.00</p>	26.00	
<p>Spargeln Appenzeller Art als vegetarische Variante Spargeln mit Parmesan und einem Appenzeller Bio-Spiegelei</p>	31.00	  	
<p>Gebratene Bio Forelle «Müllerin Art» mit Mandelbutter und Meerrettichcrème Salzkartoffeln Frischer Blattspinat – nach Verfügbarkeit</p>	36.50	  	
<p>Riesencrevetten – Kaeng Phet Rotes pikantes Thai-Curry mit Peperoni, Zwiebeln, Cocobohnen, Frühlingszwiebeln und Babymais Jasmin-Reis</p>	31.00	 	
<p>Beilage Portion Spargeln gemischt 120 g</p>	14.00		



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!

1/2 Portion

24.50

29.50



Saftiges Pouletbrüstchen

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

29.50



Spargeln Appenzeller Art

Spargeln mit Mostbröckli und Parmesan
belegt mit einem Appenzeller Bio-Spiegelei

1/2 Portion

29.00

34.00



Kalbsgeschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce

mit hausgemachten Bärlauch-Quark-Spätzli

Der Klassiker der Schweizerküche!

Wir verwenden Weisswein und frischen Rahm sehr grosszügig,
was den einmaligen Geschmack der Sauce ausmacht

1/2 Portion

32.00

36.50

Rosa gebratene Lammracks

Rotweinsauce
Spargelrisotto und junge Karotten

41.50



Geschmortes Appenzeller-Rindskopfbäggli

Kartoffel-Erbsenpürée

Das Bäggli ist butterzart, da es für mehr als 12 Stunden
in der Rotweinsauce niedergegart wird

34.50



Fitness-Parcours

Die beliebten Salatvariationen mit gartenfrischem Blattsalat servieren wir mit:



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

Senioren-Portion Fitnesssteller

minus 3.50

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. Crevetten aus Vietnam

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. 7.7 MwSt.