



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. Stockwerk 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





Kalte Speisen

Beefsteak Tatar
mit Brioche-Toast serviert

23.00

31.00



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

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 Onsen-Ei

18.50



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



Hauptgänge

Cremiges Süsskartoffel-Kichererbsen-Curry 26.00
Süsskartoffelstücke in einer leicht pikanten Kokossauc
mit Kichererbsen und Spinat
Jasmin-Reis

Gebratenes Wolfsbarschfilet 38.50
Orientalischer Blumenkohl Couscous
Tomaten-Peperonisauce

Saftiges Pouletbrüstchen 29.50 
gefüllt mit Blattspinat, Nüssen, getrocknete Tomaten und Frischkäse
knusprige Pommes Frites und frisches Gemüse

Kalbsgeschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce 32.00 36.50
mit knuspriger Butterrösti

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



Kauptgänge

Appenzeller «Spezial Cordon Bleu» – unser Dauerbrenner 26.00 31.50 

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

Dieses Cordon Bleu ist eine Sünde wert!

Geschmortes Appenzeller-Rindskopfbäggli 36.00
Kartoffel-Erbsenpüree

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

Würziges Rindsfilet Medaillon 140 g 200 g 

mit hausgemachter Kräuterbutter 46.50 55.00
knusprige Pommes Frites und frisches Gemüse



Asia-Wochen - Starter

begrüsse das neue Jahr mit einem Lächeln

Thailändische Kokossuppe
mit Crevette und Gemüse-Teigtasche
würzige, leicht pikante Suppe

14.00



Vegetarischer Salat japanische Art
mit Sojasprossen und Avocado
an Sesamdressing

13.50



Sashimi-Variation

Vorspeise für 2 Personen oder als Hauptgang

34.00



Thuna | Lachs | Butterfisch | Jakobsmuschel
mit eingelegtem Ingwer, Soja- und Wasabi-Sauce serviert

Sashimi ist in der japanischen Küche eine beliebte Zubereitungsart
von rohem Fisch und Meeresfrüchten, von bester Qualität

nach Verfügbarkeit können die Fischarten variieren

Dim Sum

sechs gedämpfte chinesische Häppchen
aus Crevetten, Gemüse und Thunfisch

14.50



mit Süsssauer- und Sojasauce sowie Wasabi serviert

Thailändischen Poulet-Frühlingsrollen

5 Stück

13.50



eine beliebte, leicht pikante Vorspeise der asiatischen Küche
an hausgemachter Erdnuss-Sauce, mit marinierten Gurken



Asia – Wochen – Hauptgänge

begrüsse das neue Jahr mit einem Lächeln

Japanische Udon-Nudeln leicht pikant 29.00 
 mit Rindfleischscheiben vom Nierenzapfen, Onsen-Ei,
 Pak Choi und Shitake Pilzen
 an kräftigem Fleischfond serviert

Rind nach Szechuan Art leicht pikant 34.00 
 mit Peperoni, Knoblauch, Ingwer und Sojasprossen
 serviert mit Jasmin-Reis

Knusprige Ente nach kantonesischer Art 260 g 38.00 
 auf gedünstetem Gemüse und kräftiger Sauce
 serviert mit Jasmin-Reis
 für 2 Personen mit Gedeck und extra Reis + CHF 8.50

Kaeng Phet - rotes Thai-Currygericht scharf   
 serviert mit Jasmin-Reis
 wahlweise mit Riesencrevetten 34.00
 oder Pouletbruststreifen 29.00

Palak Paneer - Indischer Frischkäse mit Spinat 26.00
 würzige Spinat-Curry mit Paneer-Würfeln
 ein Klassiker der indischen Küche

Eglifilet «Pla Prieu Wan» 28.00 35.50
 Knusprig gebackene Eglifilets
 Peperoni und Ananaswürfel an süss-saurer Sauce
 Jasmin-Reis



Fitness-Parcours

Die beliebten Salatvariationen mit gartenfrischem Blattsalat servieren wir mit:



Egli-Knusperli
mit Tatarsauce

33.50

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. Asia: Ente aus Thailand, 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. 8.1 MwSt.