



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



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

13.00



«Gäusböleli» mit Wassermelone
mit erstklassigem Olivenöl und Balsamico mariniert
die Ziegen-Frischkäse-Kugeln werden in Gonten hergestellt

15.50





Suppen

Bouillon mit Flädli

8.50

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

Tomatencreme Söppchen

13.00

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

14.50

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

18.50



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

32.00



Beefsteak Tatar mit Brioche-Toast serviert

23.50

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

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

18.50

21.50



lokale Lieferanten garantieren für einen einmaligen Gaumenschmaus



Hauptgänge vegetarisch, Fisch & Poulet

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

26.00



Ramen Bowl mit Tofu
 traditionelle Japanische Ramen Nudeln,
 Tofu, Frühlingszwiebeln, Edamame
 kräftiger Gemüsefond

28.50



Ramen Bowl mit Lachs
 traditionelle Japanische Ramen Nudeln,
 Lachs, Frühlingszwiebeln, Edamame
 kräftiger Gemüsefond

33.00



Dorade Royal – Fisch ganz, zum selber filetieren
 Salzkartoffeln
 Grillgemüse

38.00



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

29.50



Hauptgänge vom Schwein, Kalb & Rind

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!

Arno's Pulled-Beef Burger

31.00

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

Würziges Rindsfilet Medaillon

140 g

200 g

49.00

56.00



mit hausgemachter Kräuterbutter

knusprige Pommes Frites und frisches Gemüse

Flat Iron Steak

36.00

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 Kalbs Hohrücken-Steak
mit Kräuterbutter

45.00

Egli-Knusperli ***
mit Tatarsauce

33.50

saftigem Schweinssteak ***
mit Kräuterbutter

28.50

dünnen thailändischen Poulet-Frühlingsrollen ***
an hausgemachter Erdnuss-Sauce

28.50

saftigem Pouletbrüstchen
an Barbecue-Sauce

28.50

*** auch als Seniorenportion erhältlich

Preisreduktion 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.

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.



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

