



HOTEL
FROHE AUSSICHT



Lieben 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 Anne-marie 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 Partne-rin 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 neuene «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 mög-lich 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

9.50

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

Pikante Kürbis-Kokossuppe

13.00

mit Rahm und Kürbiskernöl garniert



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

Salate

Knackiger Blattsalat

9.50

mit Hausdressing oder Balsamicodressing



Gemischter Salat

11.50

eine Auswahl an Rohkostsalaten



alle unterschiedlich abgeschmeckt und mit Blattsalat ausgarniert

Nüsslisalat mit Knoblauch-Caramelsauce

13.00

ein perfektes Geschmackserlebnis:



der Nüsslisalat zusammen mit unserer Knoblauch-Caramelsauce

Nüsslisalat mit Speck und Trauben

15.00

mit Hausdressing



Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie froh sind um Rücksichtnahme auf Unverträglichkeit oder Allergien.
www.froheaussicht.ch

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Warme Vorspeisen

Dim Sum

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

14.50



Moules Marinières – als Vorspeise

14.00



Moules Normandie – als Vorspeise

14.00



Kalte Speisen

Beefsteak Tatar

mit Brioche-Toast serviert

23.50

33.50



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

19.00

23.00



lokale Lieferanten garantieren für einen einmaligen Gaumenschmaus

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie froh sind um Rücksichtnahme auf Unverträglichkeit oder Allergien.
www.froheaussicht.ch

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Vegetarisch & Fisch

Bratlinge aus gekeimten Belugalinsen
an orientalischem Tomatensugo

basenfasten
die wacker-methode

28.50



Salzkartoffeln
Brokkoli

ein Highlight aus unseren Basenfasten-Wochen

Cremiges Süßkartoffel-Kichererbsen-Curry
Süßkartoffelstücke in einer leicht pikanten Kokossauce
mit Kichererbsen und Spinat
Jasmin-Reis

27.00



Französisches Gemüseomelette
mit frischem Baguette serviert
dieses Gericht ist nicht nur bei Vegetariern beliebt!

24.00



Seeteufelmedaillons aus Wildfang
in Olivenöl gebraten
mit Grillgemüse und Salzkartoffeln

41.00



Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie froh sind um Rücksichtnahme auf Unverträglichkeit oder Allergien.
www.froheaussicht.ch

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

 **GILDE**
Restaurants



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

27.00

32.00



Saftiges Pouletbrüstchen

gefüllt mit Blattspinat, Nüssen, getrocknete Tomaten und Frischkäse

knusprige Pommes Frites und frisches Gemüse

29.50



Geschmortes Appenzeller-Rindskopfbäggli

Kartoffel-Erbsenpürée

38.00

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

Rindsfilet Stroganoff

mit hausgemachten Butter-Spätzli

41.00

47.00

Saftige Stücke vom Rindsfilet in einer feinen Paprika-Rahmsauce
mit Peperonistreifen, Zwiebeln und Champignons



Würziges Rindsfilet Medaillon

mit hausgemachter Kräuterbutter

knusprige Pommes Frites und frisches Gemüse

140 g

200 g

49.00

56.00



Frische Wiesmuscheln

Austern Creuses Special Nr. 2
aus Frankreich

pro Stück 6.00
6 für 5 30.00

serviert an Zitronen-Peperoncini Vinaigrette
«...es het solang's het!»

Moules Marinières
mit Gemüsestreifen, Weisswein, Petersilie

33.00

Die klassische Zubereitung überzeugt durch eine
einfache aber schmackhafte Art

Moules Normandie
an Sauerrahm mit Schnittlauch

33.00

Im Nord-Westen Frankreichs, ist die Zubereitung
mit frischem, cremigem Sauerrahm sehr beliebt

Moules Thailändische Art
mit Koriander, Ingwer, Zitronengras und Chili

33.00

Die frischen Kräuter und Gewürze verleihen den
Muscheln eine frische und doch pikante Note

Moules Portugiesische Art
mit Lauch, Tomatenwürfel und Basilikum

33.00

Die herzhaften mediterranen Muscheln lassen
Urlaubsstimmung aufkommen

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie froh sind um Rücksichtnahme auf Unverträglichkeit oder Allergien.
www.froheaussicht.ch

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Moules Elsässer Art

mit Speck, Zwiebeln und Lauch

34.00



Die kräftig würzigen Zutaten, kombiniert mit einer cremigen Sauce geben den Muscheln ein eigenes unverkennbares Aroma

Moules Deluxe

an Safranrahmsauce, Lauch und Peperonistreifen

36.00



Der Safran ist das teuerste Gewürz der Welt und verleiht den Muscheln sein unverwechselbares Aroma und die Farbe

Moules Karibische Art

an Curry-Kokossauce

34.00

Der fruchtige Geschmack, kombiniert mit der leichten Schärfe des Currys und der crémigen Kokosmilch verleiht den Muscheln einen karibischen Touch

Zu allen Muscheln servieren wir frisches Baguette

Pommes Frites

werden gerne zu Muscheln gegessen

7.00

Können Sie sich nicht entscheiden?

Für einen Zuschlag von CHF 4.50 pro Person, servieren wir Ihnen die Muscheln in mehreren Gängen, entsprechend der Anzahl unterschiedlichen Arten



Fitness-Parcours

Die beliebten Salatvariationen mit gartenfrischem Blattsalat servieren wir mit:



saftigem Schweinssteak 28.50
mit Kräuterbutter

Cordon Bleu 32.00
mit Zitrone

dünnen thailändischen Poulet-Frühlingsrollen 28.50
an hausgemachter Erdnuss-Sauce

saftigem Pouletbrüstchen 28.50
an Barbecue-Sauce

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.