



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



Suppen

Bouillon mit Flädli

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

9.50

Bärlauchcrèmesuppe

mit Belper-Knolle, Croûtons und Croûtons

13.00

Hausgemachte weisse Spargelcrèmesuppe

mit frischen Spargelstücken und Bärlauch-Stängeli

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



Frühlings Bowl

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

Vorspeise Hauptgang

15.50

21.00





Warme Vorspeisen

Dim Sum

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

14.50



Kalte Speisen

Beefsteak Tatar

mit Brioche-Toast serviert

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

22.50

29.50



Alpsteinteller

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

lokale Lieferanten garantieren für einen einmaligen Gaumenschmaus

18.50

21.50



Salatteller mit Ei










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

18.50





Vegetarisch

<p>Cremiges Süsskartoffel-Kichererbsen-Curry Süsskartoffelstücke in einer leicht pikanten KokossaUCE mit Kichererbsen und Spinat Jasmin-Reis</p>	26.00	  
<p>Spargelrisotto mit Appenzeller Ziegenfrischkäse und Thymian</p>	24.00	
<p>Spargeln Appenzeller Art Spargeln mit Parmesan und einem Appenzeller Bio-Spiegelei</p>	31.00	  
<p>Ramen Bowl mit Tofu traditionelle Japanische Ramen Nudeln, Tofu, Frühlingszwiebeln, Edamame kräftiger Gemüsefond</p>	28.50	 



Hauptgänge

Gebratene Bio Forelle «Müllerin Art»
mit Mandelbutter und Meerrettichcrème
Salzkartoffeln

38.00



Frischer Blattspinat

6.50



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

33.00



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

1/2 Portion

32.00

36.50

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



Hauptgänge

Appenzeller «Spezial Cordon Bleu» – unser Dauerbrenner

1/2 Portion

26.00

31.50

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

Dieses Cordon Bleu ist eine Sünde wert!



Rosa gebratene Lammracks

Rotweinsauce

Spargelrisotto und junge Karotten

41.00



Geschmortes Appenzeller Flat Iron Steak

Kartoffel-Erbsenpürée

das Flat Iron Steak ist ein Stück aus der Rinderschulter
es gilt als eines der zartesten Muskeln des Rinds
wir «schmoren» es schonend 20 Stunden Sous-Vide

36.00

Beilage Portion Spargeln gemischt

120 g

13.00



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

www.froheaussicht.ch

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.





Fitness-Parcours

Die beliebten Salatvariationen mit gartenfrischem Blattsalat servieren wir mit:



dünnen thailändischen Poulet-Frühlingsrollen an hausgemachter Erdnuss-Sauce	27.00
saftigem Pouletbrüstchen an Barbecue-Sauce	28.00
panierten Schweins-Schnitzeln mit Zitrone	27.00
saftigem Schweinssteak mit Kräuterbutter	28.00
zartem Rinds Hohrücken-Steak mit Kräuterbutter	38.00

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. Lamm aus Neuseeland/Australien

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.