



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

9.50

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

Tomatencreme Süsschen mit Basilikum-Espuma

13.00



die Suppe bereiten wir mit reifen Tomaten zu
die frischen Basilikumblätter verleihen ihr den
unverkennbaren mediterranen Geschmack

Salate

Knackiger Blattsalat

9.50

mit Hausdressing oder Balsamicodressing



Gemischter Salat

11.50

eine Auswahl an Rohkostsalaten
alle unterschiedlich abgeschmeckt und mit Blattsalat aus garniert



Nüsslisalat mit Knoblauch-Caramelsauce

13.00

ein perfektes Geschmackserlebnis:
der Nüsslisalat zusammen mit unserer Knoblauch-Caramelsauce





Kalte Speisen

Beefsteak Tatar

mit Brioche-Toast serviert

23.50

33.50



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

Alpsteinteller

19.00

23.00



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

lokale Lieferanten garantieren für einen einmaligen Gaumenschmaus

Salatteller

18.50



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



Hauptgänge

Cremiges Süsskartoffel-Kichererbsen-Curry

Süsskartoffelstücke in einer leicht pikanten Kokossauce
mit Kichererbsen und Spinat
Jasmin-Reis

27.00



Gebratenes Red-Snapper-Filet

Jasminreis

saftig gebratenes Filet vom Red Snapper, verfeinert mit Ingwer,
Zitronengras und einem Hauch Peperoncini
begleitet von leichtem asiatischem Gemüse

39.00

Saftiges Pouletbrüstchen

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

29.50



Kalbsgeschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce

mit knuspriger Butterrösti

33.00

37.00

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 27.00 32.00 

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

Dieses Cordon Bleu ist eine Sünde wert!

Geschmortes Appenzeller-Rindskopfbäggli 38.00
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 49.00 56.00
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

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

34.00



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

Thailändische 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

mit Rindfleischscheiben vom Nierenzapfen, Onsen-Ei, Pak Choi und Shitake Pilzen
an kräftigem Fleischfond serviert

leicht pikant

29.00



Rind nach Szechuan Art

mit Peperoni, Knoblauch, Ingwer und Sojasprossen
serviert mit Jasmin-Reis

leicht pikant

36.00



Knusprige Ente nach kantonesischer Art

auf gedünstetem Gemüse und kräftiger Sauce
serviert mit Jasmin-Reis
für 2 Personen mit Gedeck und extra Reis

260 g

38.00



+ CHF 8.50

Kaeng Phet - rotes Thai-Currygericht

serviert mit Jasmin-Reis
wahlweise mit Riesencrevetten
oder Pouletbruststreifen

scharf

36.00

31.00



Palak Paneer - Indischer Frischkäse mit Spinat

würziges Spinat-Curry mit Paneer-Würfeln
ein Klassiker der indischen Küche

27.00

Eglifilet «Pla Prieu Wan»

Knusprig gebackene Eglifilets
Peperoni und Ananaswürfel an süss-saurer Sauce
Jasmin-Reis

28.00

36.00



Fitness-Parcours

Die beliebten Salatvariationen mit gartenfrischem Blattsalat servieren wir mit:



Egli-Knusperli
mit Tatarsauce

34.00

saftigem Schweinssteak
mit Kräuterbutter

28.50

panierten Schweins-Schnitzeln
mit Zitrone

27.00

dünnen thailändischen Poulet-Frühlingsrollen
an hausgemachter Erdnuss-Sauce

28.50

saftigem Pouletbrüstchen
an Barbecue-Sauce

28.50

Fleisch und Fisch 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, Red Snapper, Herkunft: Vietnam, Fangzone: westlicher Pazifischer Ozean. Riesencrevetten, Herkunft: Vietnam. Fangzone: Asien. Butterfisch, Produktion: Deutschland, Fangzone: östlicher Indischer Ozean. Egli im Backteig, Produktion: Deutschland, Fangzone: Europa. Thunfisch {Tuna}, Herkunft: Philippinen, Fangzone: mittlerer Westpazifik. Lachs, Herkunft: Schottland. Coquilles, Herkunft: Holland, Fangzone: Nordwestpazifik, Wildfang

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.

