



HOTEL
FROHE AUSSICHT



Suppen

Bouillon mit Flädli

7.50

*Die Flädli machen wir noch selber nach einem alten Hausrezept.
Der frische Schnittlauch gibt der Bouillon den Extra Pfiff.*

Steinpilzcremesuppe



11.50

Ein idealer Einstieg zum Wildschmaus

Pikante Kürbis-Kokossuppe



10.50

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

Warme Vorspeisen

Dim Sum

13.50

*Viererlei gedämpfte chinesische Häppchen
mit Poulet, Gemüse, Krevetten und Thunfisch
mit Süsssauer- Soja- und Wasabi-Sauce serviert.*



Salate

Knackiger Blattsalat

mit Hausdressing oder Balsamicodressing

8.00

Gemischter Salat

Eine Auswahl an Rohkostsalaten. Alle unterschiedlich abgeschmeckt und mit Blattsalat aus garniert.



9.50

Nüsslisalat mit Knoblauch-Caramelsauce

Der herbe Geschmack des Nüsslisalates zusammen mit unserer Knoblauch-Caramelsauce bildet das perfekte Geschmackserlebnis.



10.50

Nüsslisalat Mimosa

mit Hausdressing, Ei und gebratenem Speck.

13.00



Kalte Speisen

Beefsteak Tatar	19.50	26.50
<i>mit Brioche-Toast serviert</i>		
<i>Wir verfeinern es nach Ihrem Wunsch mit Cognac, Whisky oder Calvados und würzen es nach Ihrem Geschmack von sanft bis feurig!</i>		
Alpsteinteller	15.50	18.00
<i>Klassische Appenzeller Spezialitäten wie Mostbröckli, Chraftbröckli, Pantli, Speck und Appenzellerkäse auf einem Teller! Lokale Lieferanten garantieren für einen einmaligen Gaumenschmaus.</i>		
Salatteller mit Ei		14.50
<i>Grosser gemischter Salat -eine Auswahl an Rohkost-Salaten, alle unterschiedlich abgeschmeckt und mit Blattsalat aus garniert.</i>		
Portion Appenzellerkäse	8.00	12.50
Appenzeller Knoblauch-Pantli aufgeschnitten		8.50



Vegetarisch & Fisch

Steinpilzravioli

mit gedünsteten Eierschwämmli



18.00

23.50

Herbst-Schmaus *alles Wilde – ohne Wild*

vo allem e chlii



26.00

Seeteufelmedaillons *aus Wildfang*

in Olivenöl gebraten

mit Grillgemüse und Salzkartoffeln

35.50



Hauptgänge

Appenzeller „Spezial Cordon Bleu“

28.50

knusprige Pommes Frites und frisches Gemüse.

Unser Dauerbrenner!

Saftiges Schweinefleisch, Mostbröckli und zartfliessender, würziger Appenzellerkäse.

Dieses Cordon Bleu ist wirklich eine Sünde wert!

Saftiges Schweinssteak

26.00

mit hausgemachter Kräuterbutter

knusprige Pommes Frites und frisches Gemüse.

Zartes Pouletbrüstchen vom Schwendetal

25.50

mit hausgemachter Kräuterbutter

knusprige Pommes Frites und frisches Gemüse

Die Poulets wachsen idyllisch in der 800 m entfernten Zucht auf.

"de Blattelis" Sepp & Evelyn sorgen für die Qualität.

Zartes Hohrückensteak

34.50

mit Kartoffel-Cuts

hausgemachte Kräuterbutter

Das ist Power vom jungen Appenzeller Rind

Metzger Fässler aus Steinegg bürgt für die Spitzenqualität.



Wild-Hauptgänge

Rehschnitzel „Frohe Aussicht“ an Wildrahmsauce mit Rosenkohl, Rotkraut mit karamellisierten Kastanien und Preiselbeerapfel	29.50	35.50
Rehgeschnetzeltes mit Eierschwämmli an Wildrahmsauce mit Preiselbeeren	26.00	31.50
Rehrücken am Stück gebraten für 2 Personen am Tisch präsentiert, in zwei Gängen serviert mit Wildrahmsauce dazu servieren wir Rosenkohl, Rotkraut mit Kastanien, Kürbisgemüse, Preiselbeerapfel, Rotweinbirne, Trauben, Feige garniert mit gedünsteten Pilzen	pro Per.	55.50
Frischlingspfeffer nach Art des Hauses garniert mit sautiertem Speck, Perlzwiebeln und Croutons mit Rosenkohl und Rotkraut mit karamellisierten Kastanien und Preiselbeerapfel		29.50
Hirsch-Ossobuco (Haxe) im Ofen geschmort an Rotwein-Gemüsesauce mit Rosenkohl, Rotkraut mit karamellisierten Kastanien und Preiselbeerapfel		29.50

Zu allen Wildhauptgängen haben Sie die Wahl aus:
Hausgemachten Butter-Spätzli
Rösti Krokette
Salzkartoffeln
Servietten-Knödel



Fitness-Parcours

Die beliebten Salatvariationen mit gartenfrischem Blattsalat servieren wir mit:

zartem Appenzeller Rindshohrückensteak vom Jungrind mit Kräuterbutter	34.50
saftigem Schweinssteak mit Kräuterbutter	26.00
panierten Schweins-Schnitzeln mit Zitrone	22.50
Spezial Cordon Bleu mit Zitrone	28.50
dünnen thailändischen Poulet-Frühlingsrollen an süss-saurer Sauce	24.50
saftigem Pouletbrüstchen vom Schwendetal an Barbecue-Sauce	25.50

Fleisch Deklaration / Herkunft

Schweinefleisch aus der Region Appenzell, aus der Schweiz. **Kalbfleisch** aus der Schweiz. **Rindfleisch** aus der Region Appenzell, aus der Schweiz. **Poulet** aus der Schweiz, Alpstein Poulet (in Frühlingsrollen aus Thailand). **Wurstwaren** in der Schweiz erzeugt.

Wild

Reh aus Österreich, aus Tschechien. **Frischling** aus Ungarn, **Hirsch** aus Neuseeland

