



HOTEL
FROHE AUSSICHT



Suppen

Bouillon mit Flädli

8.00

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- und Sojasauce sowie Wasabi- serviert.

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



Salate

Knackiger Blattsalat

mit Hausdressing oder Balsamicodressing

8.50



Gemischter Salat

Eine Auswahl an Rohkostsalaten. Alle unterschiedlich abgeschmeckt und mit Blattsalat ausgarniert.

9.50



Nüsslisalat mit Knoblauch-Caramelsauce

Ein perfektes Geschmackserlebnis:

Der Nüsslisalat zusammen mit unserer Knoblauch-Caramelsauce

11.00



Nüsslisalat Mimosa

mit Hausdressing, Ei und gebratenem Speck.

13.00



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



Kalte Speisen

Beefsteak Tatar

mit Brioche-Toast serviert

Wir verfeinern es nach Ihrem Wunsch mit Cognac, Whisky oder Calvados und würzen es nach Ihrem Geschmack von sanft bis feurig!

19.50 27.50



Alpsteinteller

Klassische Appenzeller Spezialitäten wie **Mostbröckli**, **Chraftbröckli**, **Pantli**, **Speck** und **Appenzellerkäse** auf einem Teller! Lokale Lieferanten garantieren für einen einmaligen Gaumenschmaus.

17.00 19.50



Salatteller mit Ei

Grosser gemischter Salat - eine Auswahl an Rohkost-Salaten, alle unterschiedlich abgeschmeckt und mit Blattsalat ausgarziert.

17.00



Portion Appenzellerkäse

8.00 12.50



Appenzeller Knoblauch-Pantli aufgeschnitten

8.50



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



Vegetarisch & Fisch

Steinpilzravioli mit gedünsteten Eierschwämmli	18.00 23.50	
Cremiges Süsskartoffel-Kichererbsen-Curry Süßkartoffelstücke in einer leicht pikanten Kokossauce mit Kichererbsen und Spinat Jasmin-Reis	22.50	  
Herbst-Schmaus alles Wilde – ohne Wild vo allem e chlii	26.00	
Seeteufelmedaillons aus Wildfang in Olivenöl gebraten mit Grillgemüse und Salzkartoffeln	35.50	 

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



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,
Prelselbeerapfel, Rotweinbirne, Trauben, Feige
garniert mit gedünsteten Pilzen

pro Per. 58.00

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

Zweierlei vom Hirsch

geschmortes Kopfbäggli & rosa gebratenes Filetmedaillon
Rosenkohl, Eierschwämmli
Kürbis-Kartoffelpüree

39.50



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!

29.00 

Saftiges Pouletbrüstchen

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

27.50 

Zartes Hohrücken-Steak

mit Kartoffel-Cuts und hausgemachter Kräuterbutter

Das ist Power vom jungen Appenzeller Rind

Metzger Fässler aus Steinegg bürgt für Spitzenqualität.

34.50 

Bei den Wildhauptgängen können Sie aus folgenden Beilage wählen:

Hausgemachten Butter-Spätzli

Rösti Krokette

Salzkartoffeln

Servietten-Knödel

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



Fitness-Parcours

Die beliebten Salatvariationen mit gartenfrischem Blattsalat servieren wir mit:



zartem Rindshohrücken-Steak
mit Kräuterbutter

34.50

saftigem Schweinssteak
mit Kräuterbutter

27.00

panierten Schweins-Schnitzeln
mit Zitrone

26.00

Spezial Cordon Bleu vom Schwein
mit Zitrone

29.00

dünnen thailändischen Poulet-Frühlingsrollen
an hausgemachter Erdnuss-Sauce

24.50

saftigem Pouletbrüstchen
an Barbecue-Sauce

26.00

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.

Wild

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

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.