



HOTEL  
FROHE AUSSICHT

## **Menüvorschläge**

*Sehr geehrte Gäste*

*Es freut uns sehr, dass wir Ihnen unsere Menüvorschläge für ein Bankett, ein Geschäftsessen oder eine festliche Familienfeier unterbreiten dürfen. Sie als Gastgeber möchten Ihre Gäste verwöhnen, dabei können Sie auf unsere Mithilfe zählen.*

### **Vorspeisen und Salate:**

<i>Grüner Salat</i>	<i>Fr. 5.50</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>Fr. 7.00</i>
<i>Nüsslisalat mit Ei</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Nüsslisalat mit Knoblauch-Caramel Sauce</i>	<i>Fr. 7.00</i>
<i>Chicorée Salat mit Orangen</i>	<i>Fr. 7.00</i>
<i>Tomatensalat mit Büffelmozzarella</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Tomatensalat mit Appenzeller Ziegenfrischkäse</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Melone mit Rohschinken</i>	<i>Fr.10.50</i>
<i>Hausgemachte Graved-Lachsforelle mit Dill-Senf Sauce</i>	<i>Fr.11.50</i>
<i>Crevetten-Cocktail</i>	<i>Fr.12.50</i>
<i>Alpstein Teller</i>	<i>Fr.11.50</i>
<i>Mostbröckli, Pantli, Speck und Appenzellerkäse, Garnitur</i>	
<i>Meeresfrüchte-Ragout mit Blätterteighaube</i>	<i>Fr.16.50</i>

## **Suppen:**

*Kraftbrühe mit Gemüsestreifen* Fr. 5.50

*Kraftbrühe mit Omelettenstreifen* Fr. 5.50

*Kraftbrühe mit Sherry* Fr. 6.50

*Tomatencrèmesuppe* Fr. 6.50

*Klare Gemüsesuppe* Fr. 6.50

*Gemüsecrèmesuppe* Fr. 6.50

*Saisonal oder nach Wunsch*

*Appenzeller Brotsuppe* Fr. 6.50

*Zwiebelsuppe* Fr. 6.50

*Pikante Kürbissuppe* Fr. 7.50

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

*Kalte Suppen: (Sommer)*

*Gazpacho* Fr. 7.00

*Rezente Spanische Gemüsesuppe*

*Gurkensuppe mit Jogurt* Fr. 7.00

## **Hauptspeisen:**

*Schweinssteak mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce  
Pommes-frites  
Gemüse*

*Fr. 24.00*

*Schweinsfilet am Stück gebraten  
Morchelrahmsauce  
Röstikroketten  
Gemüse-Garnitur*

*Fr. 34.00*

*Walliser Braten  
mit gedörrten Aprikosen gefüllter Schweinscarrebraten  
Kartoffelgratin  
Bohnen mit Speck*

*Fr. 26.00*

*Schweinsrahmschnitzel Grossmutterart  
Champignonrahmsauce  
Nudeln  
Gemüse*

*Fr. 22.00*

*Heisser Beinschinken  
Kartoffelsalat*

*Fr. 22.50*

*Schweinsgeschnetzeltes  
an pikanter Asiatischer Pfeffersauce mit Koriander  
Parfumreis*

*Fr. 25.00*

*Piccata (Kalb / Schwein)  
Schinken und Champignons  
Spaghetti  
Tomatensauce*

*Fr. 32.00 / Fr. 22.00*

*Saltimbocca (Kalb)  
Risotto  
Grilltomate*

*Fr. 32.00*

*Kalbsschulter Braten  
Kartoffel-Sellerie Stock*

*Fr. 28.00*

*Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce  
Rösti*

*Fr. 31.00*

*Kalbsvoressen  
Polenta  
Rosenkohl*

*Fr. 26.00*

<i>Kalbskotelette am Stück gebraten Rosmarinsauce Thymiankartoffeln Mischgemüse</i>	<i>Fr. 42.00</i>
<i>Geschnetzeltes Casimir (Poulet / Kalb) im Reisring mit Früchten garniert</i>	<i>Fr. 21.00 / Fr. 27.50</i>
<i>Rindsfiletgulasch Stroganoff Spätzli Spinat</i>	<i>Fr. 36.00</i>
<i>Geschmorter Rindsbraten Kartoffelstock Bohnen</i>	<i>Fr. 29.00</i>
<i>Lammkotelette Rosmarinkartoffeln Ratatouille</i>	<i>Fr. 39.50</i>
<i>Entenbrust rosa gebraten Pfirsichschaumsauce Wildreis Broccoli</i>	<i>Fr. 33.00</i>
<i>Felchenfilet gebraten an Mandel-Salbei-Butter Salzkartoffeln Spinat</i>	<i>Fr. 26.00</i>
<i>Lachs im Blätterteig Gemüsebouquet Sauce Hollandaise</i>	<i>Fr. 25.50</i>
<i>Pochiertes Saiblingsfilet auf Lauchgemüse Butterkartoffeln</i>	<i>Fr. 29.50</i>
<i>Baby Seeteufelfilet Wildreis Broccoli</i>	<i>Fr. 33.50</i>
<i>Riesencrevetten provenzalische Art Reis Romanesco</i>	<i>Fr. 34.50</i>

*Natürlich können Sie die Beilage und das Gemüse nach Ihren Wünschen zusammenstellen. Wenn Sie eigene Menüvorschläge haben, teilen Sie uns dies bitte mit. Wir erfüllen Ihre Wünsche gerne. Verabreden Sie rechtzeitig einen Termin mit uns, damit wir alles sorgfältig planen und besprechen können.*

*Diese Menüs sind ein Vergnügen für Geniesser, die Qualität und Quantität lieben.*

### ***Tisch-Cheminée***

*Blattsalat mit Balsamicosauce*

*\*\*\**

*Fleischspiesse à discrétion*

*Pommes Frites*

*verschiedene Saucen und Garnituren*

*Fr. 45.00*

*(Nur in der kalten Jahreszeit)*



### ***Spaghetti Plausch:***

*Blattsalat in Schüsseln*

*\*\*\**

*Spaghetti mit verschiedenen Saucen  
vom Buffet*

*\*\*\*\**

*Coupe*

*Fr. 29.50*

## **Desserts:**

<i>Frischer Fruchtsalat</i>	<i>Fr. 7.00</i>
<i>Schokoladenmousse weiss, braun oder gemischt</i>	<i>Fr. 8.00</i>
<i>Süssmostcrème</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Gebrannte Crème</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Kürbisflan mit Rotweinzwetschgen (Herbst + Winter)</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Rotweinzwetschgen mit Vanilleglace (Herbst + Winter)</i>	<i>Fr. 8.00</i>
<i>Apfelküchlein mit Vanillesauce</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Appenzeller Alpenbitter Parfait</i>	<i>Fr. 9.00</i>
<i>Frische Erdbeeren (Saisonal)</i>	
- natur	<i>Fr. 7.00</i>
- mit Rahm	<i>Fr. 7.50</i>
- mit Vanilleglace und Rahm	<i>Fr. 8.50</i>
- mit schwarzem Pfeffer mariniert	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Sorbetteller</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Gemischtes Sorbet mit Früchten garniert</i>	