

# Willkommen in der Frohen Aussicht. Fantastische Kreationen mit viel Liebe zubereitet.

---

## Zuerst ein Blattsalat



### Knackiger Saisonsalat als Starter mit Hausdressing oder Balsamicodressing

Bei Jung und Alt einer der beliebtesten Einsteiger

7.50



## Gemischter Salat



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

Wer die Wahl hat, hat die Qual. Das gilt hier  
allerdings nicht, denn sie erhalten von allen Sorten  
etwas.

8.50



## Vom Feld auf den Tisch



### Nüsslisalat mit Knoblauch-Caramelsauce

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

10.50



## Bouillon mit Flädli

Die Flädli machen wir noch selber nach einem  
alten Hausrezept. Der frische Schnittlauch gibt  
der Bouillon den extra „Pfiff“.

6.50

## Tomatencreme Süsspchen mit einer Schlagrahm Haube

Die Suppe stellen wir mit reifen Tomaten her.  
Die frischen Basilikumblätter verleihen ihr den  
unverkennbaren mediterranen Geschmack.

9.00



## Beefsteak Frohe Aussicht



### Steak Tatar mit Toast serviert

„Tartar“ oder „Tatar“ darüber sind schon kulinarische Kriege geführt worden! Wie auch immer, unser Tatar ist das Beste! Wir verfeinern es nach Ihrem Wunsch mit Cognac, Whisky oder Calvados und würzen es nach Ihrem Geschmack von sanft bis feurig!

|           |       |
|-----------|-------|
| Vorspeise | 19.50 |
| Hauptgang | 26.50 |

Unser Getränketipp: Grüner Veltliner

## Alpsteinteller



Klassische Appenzeller Spezialitäten wie **Mostbröckli, Alpsteinbröckli, Pantli, Speck** und **Appenzellerkäse** präsentieren sich auf diesem Teller! Lokale Lieferanten garantieren für einen einmaligen Gaumenschmaus.

|           |       |
|-----------|-------|
| Vorspeise | 15.50 |
| Hauptgang | 18.00 |

## Dim Sum



### Viererlei chinesische Häppchen

im Bambuskörbchen gedämpft.  
Hergestellt aus Poulet, Gemüse,  
Krevetten, und Thunfisch.  
Serviert mit Sojasauce, Wasabi  
und süsser Chilisause

13.50

## Appenzeller Power



### Zartes Hohrückensteak vom jungen Appenzeller Rind wahlweise mit Salaten oder Kartoffel-Cuts

Regional ISST am Besten!  
Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nahe? Metzger Fässler aus Steinegg bürgt für die Spitzenqualität.

34.50

Unser Getränketipp: La Legua

## Appenzeller Siedwurst



### Südwooscht ond Chäschörnli

Die Appenzeller Siedwurst ist eine helle Brühwurst aus Rind- und Schweinefleisch, teilweise auch Kalbfleisch. Die Wurst besticht mit den speziellen Gewürzen durch ihren typischen Geschmack.

21.50

Unser Getränketipp: „G' hürotne“

## Dauerbrenner



### Appenzeller „Spezial Cordon Bleu“

Saftiges Schweinefleisch, Mostbröckli und zartfliessender, würziger Appenzellerkäse. Läuft Ihnen da auch schon das Wasser im Munde zusammen? Dieses Cordon Bleu ist wirklich eine Sünde wert! Wir servieren Ihnen dazu knusprige Pommes Frites und frisches Gemüse.

28.50

Unser Getränketipp: Schwarzer Kristall

## Züri Gschnätzlets



### Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce mit Rösti

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

32.50

Unser Getränketipp: Chardonnay



## Fitness-Parcour

Die beliebten Salatvariationen mit gartenfrischem Blattsalat servieren wir mit:

|   |       |
|---|-------|
| <b>zartem Appenzeller Rindshohrückensteak vom Jungrind an Barbecuesauce</b> | 34.50 |
| <b>saftigem Schweinssteak mit Kräuterbutter</b>                             | 26.00 |
| <b>panierten Schnitzeln mit Zitrone</b>                                     | 22.50 |
| <b>dünnen Thailändischen Poulet-Frühlingsrollen an Süss-Saurer Sauce</b>    | 24.50 |
| <b>saftigem Pouletbrüstchen an Barbecuesauce</b>                            | 23.30 |

### Weitere Salate und kalte Speisen:

|   |   |       |
|---|---|-------|
| <b>Salatteller</b>                              |  | 12.50 |
| <b>Appenzellerkäse Portion</b>                  | 8.00  | 12.50 |
| <b>Appenzeller Knoblauch-Pantli geschnitten</b> |   | 8.50  |

### Herkunft unseres Fleisches

**Schweinefleisch** aus der Region Appenzell, aus der Schweiz. **Kalbfleisch** aus der Schweiz.  
**Rindfleisch** aus der Region Appenzell, aus der Schweiz. **Poulet** aus der Schweiz, Frankreich und Ungarn.  
**Wurstwaren** in der Schweiz erzeugt.