



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>CHF 6.00</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>CHF 8.00</i>
<i>Nüsslisalat mit Ei</i>	<i>CHF 8.50</i>
<i>Nüsslisalat mit Knoblauch-Caramel Sauce</i>	<i>CHF 8.50</i>
<i>Chicorée Salat mit Orangen</i>	<i>CHF 7.50</i>
<i>Tomatensalat mit Büffelmozzarella</i>	<i>CHF 9.80</i>
<i>Tomatensalat mit Appenzeller Ziegenfrischkäse</i>	<i>CHF 9.80</i>
<i>Melone mit Rohschinken</i>	<i>CHF 10.50</i>
<i>Hausgemachte Graved-Lachsforelle mit Dill-Senf Sauce</i>	<i>CHF 12.50</i>
<i>Crevetten-Cocktail</i>	<i>CHF 12.50</i>
<i>Alpstein Teller Mostbröckli, Pantli, Speck und Appenzellerkäse, Garnitur</i>	<i>CHF 11.50</i>
<i>Meeresfrüchte-Ragout mit Blätterteighaube</i>	<i>CHF 16.50</i>

*Preise inkl. Mehrwertsteuer
gültig bis Dez. 2015*

Suppen:

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen CHF 6.20

Kraftbrühe mit Omelettenstreifen CHF 6.50

Kraftbrühe mit Sherry CHF 6.80

Tomatencrèmesuppe CHF 7.50

Klare Gemüsesuppe CHF 6.80

Gemüsecrèmesuppe CHF 7.50
Saisonal oder nach Wunsch

Appenzeller Brotsuppe CHF 7.50

Zwiebelsuppe CHF 7.50

Pikante Kürbissuppe CHF 8.50
Die etwas andere Kürbissuppe,
mit Kokosmilch, Curry, Ingwer und Chili.
Die muss man probiert haben.

Kalte Suppen: (Sommer)

Gazpacho CHF 8.00
Rezente Spanische Gemüsesuppe

Gurkensuppe mit Jogurt CHF 8.00

Hauptspeisen:

<i>Schweinssteak mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce Pommes-frites Gemüse</i>	<i>CHF 25.00</i>
<i>Schweinsfilet am Stück gebraten Morchelrahmsauce Röstikroketten Gemüse-Garnitur</i>	<i>CHF 34.80</i>
<i>Walliser Braten mit gedörrten Aprikosen gefüllter Schweinscarrebraten Kartoffelgratin Bohnen mit Speck</i>	<i>CHF 27.00</i>
<i>Schweinsrahmschnitzel Grossmutterart Champignonrahmsauce Nudeln Gemüse</i>	<i>CHF 24.00</i>
<i>Heisser Beinschinken Kartoffelsalat</i>	<i>CHF 23.50</i>
<i>Schweinsgeschnetzeltes an pikanter Asiatischer Pfeffersauce mit Koriander Parfumreis</i>	<i>CHF 25.50</i>
<i>Piccata (Kalb / Schwein) Schinken und Champignons Spaghetti Tomatensauce</i>	<i>CHF 33.50 / CHF 23.50</i>
<i>Saltimbocca (Kalb) Risotto Grilltomate</i>	<i>CHF 33.50</i>
<i>Kalbsschulter Braten Kartoffel-Sellerie Stock</i>	<i>CHF 29.00</i>
<i>Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce Rösti</i>	<i>CHF 31.50</i>
<i>Kalbsvoressen Polenta Rosenkohl</i>	<i>CHF 27.00</i>
<i>Kalbskotelette am Stück gebraten Rosmarinsauce Thymiankartoffeln Mischgemüse</i>	<i>CHF 43.50</i>

<i>Geschnetzeltes Casimir (Poulet / Kalb) im Reisring mit Früchten garniert</i>	<i>CHF 22.50 / CHF 28.50</i>
<i>Rindsfiletgulasch Stroganoff Spätzli Spinat</i>	<i>CHF 36.50</i>
<i>Geschmorter Rindsbraten Kartoffelstock Bohnen</i>	<i>CHF 29.50</i>
<i>Lammkotelette Rosmarinkartoffeln Ratatouille</i>	<i>CHF 39.50</i>
<i>Entenbrust rosa gebraten Pfirsichschaumsauce Wildreis Broccoli</i>	<i>CHF 33.00</i>
<i>Felchenfilet gebraten an Mandel-Salbei-Butter Salzkartoffeln Spinat</i>	<i>CHF 27.00</i>
<i>Lachs im Blätterteig Gemüsebouquet Sauce Hollandaise</i>	<i>CHF 25.50</i>
<i>Pochiertes Saiblingsfilet auf Lauchgemüse Butterkartoffeln</i>	<i>CHF 29.50</i>
<i>Baby Seeteufelfilet Wildreis Broccoli</i>	<i>CHF 33.50</i>
<i>Riesencrevetten provenzalische Art Reis Romanesco</i>	<i>CHF 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 Arno Inauen, 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

CHF 45.00

(Nur in der kalten Jahreszeit)

Spaghetti Plausch:

Blattsalat in Schüsseln

*Spaghetti mit verschiedenen Saucen
vom Buffet*

Coupe

CHF 29.50



Desserts:

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

Gerne stehen wir Ihnen bei der Gestaltung Ihres Anlasses zur Seite und freuen uns, Sie bedienen zu dürfen.