

Restaurant „Aussichtsreich“

- ... klassische Gerichte
- ... moderne Akzente
- ... international interpretiert
- ... und aussichtsreich serviert

| | |
|---|----|
| | € |
| Tagessuppe „Aussichtsreich“ nach Angebot der Küche, dazu ofenwarmes Brot | 8 |
| *** | |
| Warmer Ziegenkäse mit Honig und schwarzem Knoblauch gratiniert, dazu lauwarmes Tomatenragout, geröstete Cashew- kerne und Knoblauch- Crostini | 13 |
| Bratenbrot „Aussichtsreich“, saftiger Schweinebraten, hausgebackenes Zwiebelbrot, Senfcreme, Gewürzgurke, gebratenem Spiegelei und leichtem Radieschensalat | 16 |
| Reh - Carpaccio mit einer Pilz- Trüffelcreme, Parmesan- Crunch, dazu frittierte Kapern und geröstetem Baguette | 19 |
| *** | |
| Sauerbraten „Aussichtsreich“, an Rotkohlpüree, Kartoffel- Wickelkloß und Tramezzini | 26 |
| Medium gebratenes Simmenthaler Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen und Knoblauch- Kräuterdrillinge und Kräuterbutter | 32 |
| Panierte Kalbsschnitzel aus der Oberschale an hausgemachtem Kartoffelsalat und Wildpreiselbeeren | 25 |

Duett vom Schweinefilet – Duroc und Iberico -
dazu Süßkartoffelmus und gebratene Pfifferlinge 29

Kap-Seehecht a la Bordelaise mit buntem Gemüse,
Kartoffel – Erbsenpüree und Zitronen- Hollandaise 27

Bunter Sommersalat mit crunchy
Hähnchenfleisch und Knoblauch- Crostini 19

Vegetarisch im Aussichtsreich

Hausgemachte Ravioli mit Pfifferling – Salbei – Füllung,
Nussbitterschaum und Parmesan 21

Desserts

Dreierlei Sorbet Variation 11

Zitrusmousse im Schokoladenbrownie
und Haselnusshippe 11