

Restaurant „Aussichtsreich“

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

Aus dem Suppentopf

Cappuccino vom Pfifferling 8 €

Tagessuppe „Aussichtsreich“ 7 €

serviert mit Brot

Vorspeisen und Salate

Bunter Blattsalat 9 €

mit Tomate, Gurke, Paprika
und Honig-Balsamico-Dressing

extra groß 12 €

Bunter Tomatensalat 19 €

mit Basilikum, Blattsalat, gebratene Lachs-
streifen und Pimentos

Gezupfter Blattsalat 18 €

mit gebratenen Pfifferlingen, Speck und
Zwiebeln

Aus Topf und Pfanne

Züricher Geschnetzelttes 24 €
mit Champignons und hausgemachten
Spätzle

Schweinefilet 24 €
im Speckmantel gebraten, auf Kartoffel-
Friskäsecreme und geschmolzenen Tomaten

Maishähnchen 24 €
in Zitronen-Thymian-Butter glasiert,
auf Möhrenrisotto und Gemüsecreme

Klassische Forelle „Müllerin Art“ 25 €
mit Salzkartoffeln, Blattsalat und Petersilien-
butter

Gebrautes Lachsfilet 25 €
auf Gemüsepotpourri mit Kräutern und
Friseesalat

Hausgemachte Pasta

Garnelen-Pasta 22 €
mit Frischkäse, bunten Tomaten, Paprika,
Rucola und Parmesan

Pasta mit Gorgonzola-Paprikasauce 18 €
Frühlingslauch und Speck-Panko-Crunch

Vegane Pasta 20 €
sautiert in Kräuter-Olivenöl, mit Pilzen der
Saison, Paprika und Tomate
(auch vegetarisch möglich)

Süße Nascherei

Gebackenes Vanilleeis 9 €
im Kokosmantel auf Maracuja-Mango-Grütze

Salziges Karamelleis 9 €
mit in Don Pablo Rum geblähten Aprikosen