

Restaurant „Aussichtsreich“

... klassische Gerichte

... moderne Akzente

... international interpretiert

... und aussichtsreich serviert

Aus dem Suppentopf

Kartoffel-Ingwer-Suppe

mit Laugen Cröstini

8 €

Tagessuppe „Aussichtsreich“

7 €

serviert mit Brot

Vorspeisen und Salate

Gemüse Chips

mit zweierlei Dip

6 €

Bunter Blattsalat

9 €

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

extra grob 12 €

Mini Foccaciaknödel

16 €

mit Tomate und Oliven, an gezupftem Blattsalat, Knoblauchschmand und eingelegter Spitzpaprika

Bunter Blattsalat

17 €

mit gebackenem Käse und pikanten Hähnchenbrust-Streifen, Balsamico Dressing, Gurke und Tomate

Aus Topf und Pfanne

Gebratenes Saiblingfilet 24 €

auf Kartoffelsauerrahmcreme, in Petersilienbutter
geschwenkter Erdkohlrabi

Hähnchenfilet „Elsässer Art“ 21 €

mit Speck, Zwiebel, Lauch - Frischkäsesauce
gratiniert, Mischgemüse und Risoleekartoffeln

Rinderbäckchen 24 €

im Gewürzsud geschmort, auf Süßkartoffelpüree
und glasierten Flower Sprouts

Medaillons vom Schweinefilet 23 €

auf einer Baumkuchenscheibe mit gebratenen Spitz-
kohlblättern und Speckcrunch

Rindergulasch 24 €

mit feinherber Biernote, hausgemachte Spätzle und
Rübenkompott

vegetarisch / vegan

Tomatisiertes Graupenrisotto 18 €
mit geröstetem Gemüse und Radicchio

Hausgemachte Käsespätzle 18 €
mit geschmolzener Zwiebel und Beilagensalat

süße Nascherei

Gesalzenes Karamelleis 7 €
mit karamellisierten Clementinen Scheiben

Warme Buchteln 9 €
mit Portwein - Birnenragout und Vanilleeis

Unsere Küchenklassiker

Ragout Fin ~ das Original ~ 12 €

cremiges Kalbsragout mit Rinderzunge,
Champignons und Bergkäse überbacken,
dazu Toast

Bratenbrot „Aussichtsreich“, 16 €

saftiger Schweinebraten auf Roggenbrotscheiben,
Senfcreme, Gewürzgurke und
leichtem Radieschen-Salat

Das „Ganze“ warm mit deftiger Bratensoße 19 €

Steak au four ~ der Klassiker ~ 25 €

kurz gebratenes Schweinerückensteak
mit Ragout Fin und Bergkäse überbacken,
dazu Mischgemüse und Pommes Frites