

Restaurant „Aussichtsreich“

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

Aus dem Suppentopf

Blumenkohlcremesüppchen 8 €
mit Petersilienöl

Tagessuppe „Aussichtsreich“ 7 €
serviert mit Brot

Vorspeisen und Salate

Bunter Blattsalat 9 €
mit Tomate, Gurke, Paprika und Honig-Balsamico-
Dressing

extra groß 12 €

Cröstini vom Ziegenkäse 18 €
mit Thymianhonig karamellisiert, Wildkräutersalat,
Himbeervinaigrette

Gezupfter Blattsalat 19 €
mit marinierten Hähnchenbrustfiletstreifen, ge-
hobeltem Parmesan, gegrillte Melone

Aus Topf und Pfanne

- Hähnchen Cordon bleu 22 €
mit hausgemachtem Rinderrohschinken und Winkerkäse gefüllt, Bratkartoffeln, Blattsalat

- Rindergeschnetzeltes nach Stroganoff Art 25 €
und Kartoffelrösti

- Magerbäckchen vom Schwein 23 €
auf Süßkartoffelpüree, Pastinaken-Gemüse

- Geschmorte Lammstelze 27 €
auf feurigem Paprikaragout, Polenta-Schnitte

- Forelle Müllerin Art 24 €
mit Bratkartoffeln, Schmand, Gurkensalat

- Gebrautes Saiblings-Filet, 25 €
Belugalinsen mit Wurzelgemüse, Weißweinsauce

Vegetarisch / Vegan

Pasta	19 €
mit Basilikum-Pesto, geschmolzene Tomaten, gezupfte Burrata	

Couscous Bällchen	20 €
auf Gemüsecurry	

Naschereien

Crème Brûlée	9 €
Von der Limette mit Mango-Sorbet	

Schokoladencreme	8 €
mit gepfefferten Erdbeeren	

Kleine Käseauswahl	14 €
mit Feigensenf	

Unsere Küchenklassiker

Ragout Fin ~ das Original ~ 12 €
cremiges Kalbsragout mit Rinderzunge,
Champignons und Bergkäse überbacken,
dazu Toast

Bratenbrot „Aussichtreich“, 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