

Gourmet Menü

ab zwei Personen

Weissweinsuppe

Schlagrahm und Brotcroûtons

CHF 6.00

Zürichsee **Hechtstreifen** im Teig gebacken

Blattsalate mit Thousand Islanddressing

CHF 10.50

Chateaubriand à la ‚Ussicht‘

Sauce Béarnaise hausgemachte Kroketten

und Gemüse garnitur

CHF 47.50

Eisauflauf Grand Marnier

marinierte Mandarinen

CHF 8.50

Menü komplett

CHF 69.50



Frohe Aussicht Uznach

Winterhit

Geräuchertes Rippli und gegrillter Räuberschüblig dazu Salzkartoffeln, Bohnen und Sauerkraut	19.50
Wallisersteak vom Schwein (Ananas mit Käse überbacken) dazu Pommes-Frites und Gemüse garnitur	26.50
Rindsstroganoff mit Paprikarahmsauce und Champignons im Reisring	34.50
hausgemachte Ravioli	22.50
	als Vorspeise 16.50
Vegetarisch	
Pizzokelpfändli hausgemacht mit Gemüse, Käse überbacken dazu ein Spiegelei	19.50 +2.00

NEU - ab zwei Personen – NEU

Fondue Chinoise 4 Sorten Fleisch, 6 div. Saucen, frische Früchte, Saures frittierte Kartoffelschnitz und Curryreis	39.00
Tischgrill 4 Sorten Fleisch, 6 div. Saucen, Grillgemüse, frische Früchte, frittierte Kartoffelschnitze und Raclettekäse	39.00
Lotusgrill mit Holzkohle 4 Sorten Fleisch, 6 div. Saucen, Grillgemüse, frische Früchte, frittierte Kartoffelschnitze	42.00
Feines Raclette dazu Gschwellti, Saures und frische Früchte	26.00

Vorspeisen

Suppen

Bouillon mit Ei	8.00
Tagessuppe	5.00
Tomatencremesuppe mit Rahmhaube	8.00

Warme Vorspeisen

Gebratene Waldpilze an Rahmsauce auf Toastbrot	14.50
Fischknusperli (Egeli im Bierteig) im Körbli dazu Sauce Tartare	20.50

Knackige Salate

Grüner Salat	8.00
Gemischter Salat	9.00
Metzger Salat (grüne Blattsalate mit gebratenen Speckwürfeli)	11.00
Nüsslisalat mit Ei	11.50

Kalte Vorspeisen

	Klein	Gross
Rindstatar à la Chef 120g/180g	18.50	28.50
Vorspeisenteller mit verschiedenen Spezialitäten aus unserer Hausmetzg		16.50

Hauptgang

Klassiker vom Schwein	Klein	gross
Schnitzel paniert mit Pommes frites	20.50	23.50
Rahmgeschnetzertes mit Butterrösti	21.50	24.50
Currygeschnetzertes , Reis, garniert mit Früchten	21.50	24.50
Kotelett paniert/nature mit Tomatenreis		23.50
Schweinssteak Kräuterbutter und frittierten Kartoffelschnitzen		25.50
Appenzellercordonbleu (gefüllt mit Mostbröckli und Käse) dazu Tomatenspaghetti		28.50
Aussichtsteak (vom Hals) Kräuterbutter und Butterreis		22.50
Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti		18.00

Der Chef empfiehlt

Kalbscordonbleu und Tomatenspaghetti		34.50
Kalbsrahmschnitzel serviert mit Nudeln und Gemüse garnitur		32.00
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti		18.00
Tessinercordonbleu (Poulet/ Mozzarella/ Rohschinken) dazu sämiges Weisswein- Parmesanrisotto und Grilltomate		27.50
Fohlen Filet Kräuterbutter dazu hausgemachte Krokette und Gemüse garnitur		38.50
Rinds Entrecôte an Kräuterbutter mit frittierten Kartoffelschnitzen dazu bunte Gemüse garnitur		36.50

Fitnesssteller angerichtet mit Marktfrischen Gemüse oder Salat

	<u>Salat</u>	<u>Gemüse</u>
Schweinsschnitzel paniert	22.50	24.50
Schweinssteak	25.50	26.50
knusprige Eglifilet im Bierteig, Sauce Tartare	29.50	31.50
feine Felchenfilet gebraten	27.50	28.50
Pouletbrust vom Grill	23.50	24.50
zartes Rinds Entrecôte	34.50	35.50
saftiges Fohlenfilet	36.50	38.50
feines Kalbsschnitzel	32.50	34.50

...zu allen Fitnessstellern servieren wir Ihnen unsere hausgemachte Kräuterbutter

Exotisches

Rassiger Poulet-Nudel-Wok a la Chef mit Sweet and Sour Sauce mit Früchten garniert		25.50
Nudel Wok Süss-Sauer Black Tiger Garnelen mit Früchten garniert		28.50

Frischer Fisch vom Koch Felix

Eglifilet im Bierteig, Sauce Tartare dazu Salzkartoffeln und Gemüse	klein 26.50	29.50
Felchenfilet gebraten, zerlaufener Kräuterbutter Salzkartoffeln und Gemüse	klein 25.50	28.50

Vegetarisch

Gemüserösti mit Käse überbacken		20.50
	<i>mit Spiegelei</i>	23.50
Gemüseteller mit Kroketten (Glutenfrei: Pommes anstelle Kroketten)	klein 20.50	23.50
Hausgemachte Gemüseschnitzel auf Eierschwämmli-sauce mit Nudeln		20.50
Spaghetti an einer sämigen Pesto-Kräuterrahmsauce		18.50
Cordonbleu mit Soja und Weizenproteinen mit Pommes-Frites und Gemüse		24.50

Vegan

Feine Spaghetti Bolognese auf Soja Basis à la Chef (lactosefrei)		20.50
Vegane Knusperstäbchen dazu Salzkartoffeln und Rüepli		22.50

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber