

## GASTRO

VON FREDY STÄHELI



### Leckere Klassiker

Die «Frohe Aussicht» liegt an schönster Aussichtslage hoch über Oberrieden. Das traditionelle Restaurant wird seit Dezember neu von Regula Gurtner geführt, die viel Erfahrung aus der Gastronomie mitbringt. Gurtner war vorher mehrere Jahre für das Steakhouse des Hotels Marina Lachen tätig. Die Speisekarte bietet eine überschaubare Auswahl an gutbürgerlichen Klassikern.

Das Stübchen der «Frohen Aussicht» wirkt frisch und verbreitet mit den wenigen Tischen eine angenehme Ambiance. Und grossartig ist natürlich die Sicht von hoch oben über den Zürichsee.

Als Vorspeise bestellen wir einen Blattsalat (9.50 Franken) und eine Currysuppe (16.50 Franken). Die würzige Currysuppe mit den Kokos-Crevetten ist ausgezeichnet. Dazu passt der Petite Arvine 2011. Er ist für 8.50 Franken pro Dezi zu haben.

Als Hauptgang wählt mein Vis-à-vis eine Portion Kalbsleberli mit Rösti. Hier hat man die Wahl zwischen der kleinen Portion à 150 Gramm, die 31 Franken kostet, und der grossen à 200 Gramm, die für 35 Franken zu haben ist. Meine Begleiterin wählt die kleinere. Mich «gluschtet» das Entrecôte vom südamerikanischen Black-Agnus-Rind mit Kräuterbutter, Gemüse und Pappardelle (44 Franken). Statt der Nudeln lasse ich mir allerdings Pommes frites dazu servieren, denn die bekomme ich zu Hause nicht.

Die Kalbsleberli, von denen ich probieren darf, sind ein Gedicht: wunderbar zart und schmackhaft. Gut ist auch die knusprige Rösti. Doch auch mein Entrecôte mit der selbst gemachten Kräuterbutter ist formidabel. Das Fleisch ist perfekt, das Gemüse aromatisch, und die frisch zubereiteten Pommes frites liebe ich ohnehin. Vortrefflich ist auch der Rotwein: ein Merlot Unplugged 2010 von Hannes Reeh (8.50 Franken/dl). Der ungefilterte österreichische Merlot vom Neusiedlersee ist voller überraschender Aromen und Duftnoten.

Obwohl wir ausgiebig geschlemmt haben, ist noch ein kleines Dessert angesagt. Auch da entscheiden wir uns für einen Klassiker und bereuen die Wahl nicht. Die Schokoladenmousse (10.50 Franken), die wir uns teilen, ist ausgezeichnet. Sie ist das kulinarische Surplus eines höchst angenehmen Abends.