

Gastro



Hoch über dem See

Das Restaurant Frohe Aussicht liegt hoch über Oberrieden und bietet, nomen est omen, von der Terrasse eine atemberaubende Aussicht auf den See. Doch auch im Stübchen ist man gut aufgehoben. Die Speisekarte bietet eine kleine, aber feine Auswahl. An Werktagen gibt es auch ein Mittagsmenü, diesmal Zürigschnätzlets mit Rösti und Flädli- und Suppe als Vorspeise (32 Franken). Meine Begleiterin entscheidet sich ohne grosses Zögern dafür.

Von den Fleischgerichten wähle ich das Lammnierstück an Portweinsauce (42 Franken). Zur Vorspeise gibt es für mich eine Spinatcremesuppe (9.50 Franken). Die frisch zubereitete Suppe ist sehr schmackhaft. Und auch die eine Spur leichtere Flädli- und Suppe mundet. Das Gleiche gilt für das Zürigschnätzlet an wunderbarer Sauce und mit einer knusprigen Rösti.

Mein Lammnierstück kommt in feine Scheiben geschnitten daher und erweist sich als wunderbar zart. Die Sauce ist lecker. Dazu werden Kartoffelkroketten und aromatisches Gemüse serviert. Als leichten und zum Gschnätzlete passenden Wein trinkt meine Begleiterin ein Glas preiswerten Clevner. Der «Küsnachter» von Gottlieb Welti kostet 4.50 Franken pro Deziliter. Mich gelüstet eher nach einem gehaltvolleren Wein und ich bekomme einen sardinischen Wein zu kosten. Der Montessu Isola dei Nuraghi IGT 2011 mundet auf Anhieb. Er hat ein vielversprechendes Bouquet und ist auch im Abgang sehr schön (8 Franken pro Dezi).

Wir geniessen das Essen. Die Wirtin macht uns danach darauf aufmerksam, dass es inzwischen sonnig und warm geworden ist, und fragt, ob wir den Kaffee draussen nehmen wollen. So kommen wir doch noch dazu, die überwältigende Sicht über den See und in die Berge zu geniessen. Auch wenn wir gut und reichlich gespeist haben, braucht es noch ein kleines Dessert. Wir teilen uns eine gebrannte Creme (9.50 Franken). Sie kommt schön präsentiert mit Schlagrahm und Früchten in einem grossen Coupeglass daher und ist das sprichwörtliche süsse Tüpfchen auf dem i.

Fredy Stäheli