

# MENÜEKARUSSELL

Im Februar und März. Auch in vegetarisch erhältlich.

## VORSPEISE

TATAR VON DER GERÄUCHERTEN  
FORELLE  
Apfel-Meerrettich-Crème |  
Feldsalat

PASTINAKEN APFEL SUPPE  
Schwarzbrot Crumble

## SUPPE

## FISCH

KABELJAU AUF CHAMPAGNERSCHAUM  
Pastinaken- Püree | Linsen | Karotte

ODER

LAMMRÜCKEN  
Rotweinreduktion  
glasierte Minimöhren  
Petersilienwurzelpüree

## FLEISCH

## DESSERT

MACADAMIA  
Kakao Nips | Birne | Karamell

65,00 €

inkl. begleitender Weine oder Bier und Mineralwasser

## WEINBEGLEITUNG

### SUPPE

2023

Weingut Bender  
Pfalz | Chardonnay | trocken

### HAUPTGANG LAMM

2020

Weingut Pravis  
Italien | Trentino | Merlot | trocken

### VORSPEISE

2024

Weingut Prinz  
Vom bunten Schiefer  
Rheingau | Riesling | feinherb

### HAUPTGANG FISCH

2024

Weingut Korrell  
Nahe | Weißer Burgunder | trocken

### DESSERT

2023

Weingut Bender  
Leinsweiler Sonnenberg Riesling Sweet  
Edition  
Pfalz | Riesling | süß

Gültig vom 06.01.2026 bis 03.03.2026 \* Restaurant SYGHT \* Änderungen vorbehalten.

# MENÜEMPFEHLUNG

## 3 GANG

### TATAR VOM RIND

Senf, Kaper, gebeiztes Eigelb

### KALBSBACKE

Madeira Jus, Lauch, Sellerie und getrüffelttes Kartoffelpüree

### MANDARINE

Mascarpone, Honig und Mandel

65,00 €

## 4 GANG

### SAIBLING

Rettich, Buttermilch, Dill

### WIRSINGSCHAUMSUPPE

Parmesan Espuma und Nussbuttercroutons

### FILET VOM IBERICO SCHWEIN

Marone, Rosenkohl und Granatapfel

### BLUTORANGE

weiße Schokolade, Topfen, Ron Barcelo

58,00 €

(49,00 € ohne Suppe)

Vorweg servieren wir pro Person 3 Scheiben ofenfrisches Brot sowie Belag/Dip kostenlos.

Gern reichen wir auf Wunsch weiteres Brot zu je 2,00 € pro Portion nach.

Gültig vom 06.01.2026 bis 03.03.2026 \* Restaurant SYGHT \* Änderungen vorbehalten.

## VORSPEISEN & SUPPEN

---

<b>TATAR VOM RIND</b> Senf, Kaper, gebeiztes Eigelb	19,50 €
<b>SAIBLING</b> Rettich, Buttermilch, Dill	16,50 €
<b>WIRSINGSCHAUMSUPPE</b> Parmesan Espuma und Nussbuttercroutons	9,50 €

## SALATE

---

<b>SAISONALE SALATAUSWAHL BUNT &amp; GESUND...</b>	12,50 €
... mit gebratenen Pilzen <small>Vegan möglich</small>	16,50 €
... mit Streifen von der Poularde	18,50 €
... mit Rinderfiletstreifen	22,50 €

## FISCH

---

<b>KABELJAU AUF CHAMPAGNERSCHAUM</b> Pastinakenpüree, Linsen und Karotte	34,50 €
---	---------

## FLEISCH

---

<b>ZÜRICHES GESCHNETZELTES</b> mit Champignons, Crème fraîche und Butterspätzle	22,50 €
<b>„SYGHT“ BEEF BURGER</b> Brioche Brötchen, Chili Mayonnaise, Bacon, Cheddar und Pommes Frites	20,50 €
<b>CRISPY CHICKEN BURGER</b> Brioche Brötchen, Maishähnchen, Parmesan und Romana Salat	20,50 €
<b>WIENER SCHNITZEL</b> mit Preiselbeeren, Speck-Bratkartoffeln und Beilagensalat	29,50 €
<b>FILET VOM IBERICO SCHWEIN</b> Marone, Rosenkohl und Granatapfel	30,50 €
<b>KALBSBACKE</b> Madeira Jus, Lauch, Sellerie und getrüffelt Kartoffelpüree	38,50 €

## VEGETARISCH

---

<b>TRÜFFELPASTA</b> mit Waldpilzen, Tomaten und Parmesan	18,50 €
<b>KRÄUTERGNOCCHI</b> <small>vegan</small> Marone, Rosenkohl und Granatapfel	18,50 €
<b>NOBEEF BURGER</b> <small>vegetarisch</small> Brioche Brötchen, Avocado-creme, Tomate, Gurke und Pommes Frites	18,50 €

## DESSERT

---

### MANDARINE

Mascarpone, Honig und Mandel

10,50 €

### BLUTORANGE

weiße Schokolade, Topfen, Ron Barcelo

9,50 €

### HAUSGEMACHTES EIS

- weiße Schokolade 2,00 €
- Schokolade 2,00 €
- Vanille 2,00 €
- Erdbeere 2,00 €
- Mandel-Honig 3,50 €

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.