

MENÜEKARUSSELL

Im Februar und März. Auch in vegetarisch erhältlich.

VORSPEISE

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

PASTINAKEN APFEL SUPPE
Schwarzbrod 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 | Weißenburgunder | 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 geträufeltes 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.

VÖRSPEISEN & SUPPEN

TATAR VOM RIND 19,50 €
Senf, Kaper, gebeiztes Eigelb

SAIBLING 16,50 €
Rettich, Buttermilch, Dill

WIRSINGSCHAUMSUPPE 9,50 €
Parmesan Espuma und Nussbuttercroutons

SALATTE

SAISONALE SALATAUSWAHL BUNT & GESUND... 12,50 €

... mit gebratenen Pilzen Vegan möglich 16,50 €

... mit Streifen von der Pouarde 18,50 €

... mit Rinderfiletstreifen 22,50 €

FISCH

KABELJAU AUF CHAMPAGNERSCHAUM 34,50 €
Pastinakenpüree, Linsen und Karotte

FLEISCH

ZÜRICHER GESCHNETZELTES 22,50 €
mit Champignons, Crème fraîche und Butterspätzle

„SYGHT“ BEEF BURGER 20,50 €
Brioche Brötchen, Chili Mayonnaise, Bacon,
Cheddar und Pommes Frites

CRISPY CHICKEN BURGER 20,50 €
Brioche Brötchen, Maishähnchen, Parmesan
und Romana Salat

WIENER SCHNITZEL 29,50 €
mit Preiselbeeren, Speck-Bratkartoffeln
und Beilagensalat

FILET VOM IBERICO SCHWEIN 30,50 €
Marone, Rosenkohl und Granatapfel

KALBSBACKE 38,50 €
Madeira Jus, Lauch, Sellerie
und getrüffeltes Kartoffelpüree

VEGETARISCH

TRÜFFELPASTA 18,50 €
mit Waldpilzen, Tomaten und Parmesan

KRÄUTERGNOCCHI vegan 18,50 €
Marone, Rosenkohl und Granatapfel

NOBEEF BURGER vegetarisch 18,50 €
Brioche Brötchen, Avocadocreme,
Tomate, Gurke und Pommes Frites

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.