

## Herzlich Willkommen im Restaurant Frohe Aussicht

Bei uns in Oberrieden geniessen Sie gut bürgerliche Küche.  
Lieber weniger Auswahl - dafür frisch, mit Liebe und Hingabe zubereitet.

Die Felchenfilets sind aus dem Zürichsee oder aus dem Genfersee und werden von der Fischerei A.Gerny GmbH in Wollishofen geliefert. Die Egliknusperli sind aus Deutschland, wir beziehen sie von der Firma Dörig & Brandl AG in Schlieren.

Das Poulet beziehen wir vom Heggenhof in Grüningen.  
Weiteres Fleisch wird von der Metzgerei Angst in Zürich geliefert.  
Das Straussenfilet stammt aus Südafrika.  
Alle restlichen Gerichte sind ausschliesslich aus Schweizer Fleisch.

Falls Sie Fragen oder Wünsche haben bezüglich der Speisekarte, wenden Sie sich ungeniert an uns.

Wir wünschen Ihnen einen schönen, gemütlichen Aufenthalt mit froher Aussicht.

Regula Stolz

und das Team vom Restaurant Frohe Aussicht.



## **Vorspeisen**

Blattsalat		<b>8.50</b>
Gemischter Salat		<b>9.50</b>
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Cherry-Tomaten & Mozzarellaperlen		<b>13.50</b>
Riesenkrevetten mit Avocado		<b>18.50</b>
Rindstatar mit Toast und Butter	<b>klein</b>	<b>24.00</b>
	<b>gross</b>	<b>33.00</b>

## **Suppen**

Melonenkaltschale		<b>9.50</b>
Karotten-Ingwer-Suppe		<b>10.50</b>

## **Fisch**

Egliknusperli mit Tartarsauce  
und Pommes frites **35.00**

Schweizer Felchenfilet an Limettenrahmsauce  
mit gebratenem Reis und Spinat **32.00**

## **Fleisch**

Hausgemachter Burger „Frohe Aussicht“  
mit Pommes frites & Coleslaw-Salat **29.00**

Cordon bleu vom Schwein  
mit Pommes frites und Gemüse **32.00**

Schweinskotelett mit Knobli-Senfkruste  
Tagliatelle und Gemüse **34.00**

Kalbsleberli mit Röschti und Gemüse  
„s’het solangs het“ **150g 31.00**  
**200g 35.00**

Spiess vom Straussenfilet im Speckmantel mit BBQ-Sauce  
und Kartoffelsalat **33.00**

**Alle unsere Gerichte sind auch als Fitnesssteller  
mit gemischtem Salat erhältlich.**

## **Vegi**

Tagliatelle mit Avocado, Pinienkernen & Tomaten **28.00**

Salatteller mit Ei  
und gebackenen Zwiebelringen **22.00**

## **Dessert**

Erdbeeren mit Rahm		<b>8.50</b>
Hausgemachte Meringues mit Erdbeeren, Doppelrahm und Kirsch		<b>13.50</b>
Coupe Romanoff mit Erdbeeren, Vanilleglace, Erdbeer-Himbeersorbet & Rahm	<b>klein</b>	<b>10.50</b>
	<b>gross</b>	<b>12.50</b>
Hausgemachte Glace mit „Güx“		<b>12.50</b>
Käseteller mit Käse aus Zürcher Käsereien		<b>14.50</b>

## **Für unsere kleinen Gäste**

### **Vorspeisen**

Kleiner Tomaten-Mozzarella-Salat

Kleiner grüner Salat

### **Hauptgang**

Fischknusperli mit Pommes frites und Mayonnaise

Nudeln mit Gemüse

Chicken Nuggets mit Pommes frites und Gemüse

### **Dessert**

Bubble Rakete

Kiddy Star Smartiescornet

**Auswahlmenu mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert**

**18.50**

## **Von der Lotterete zur Frohen Aussicht**

Im Jahr 1882 baute Landwirt Heinrich Bodmer ein Wohnhaus an die bereits bestehende Scheune „in Lottereten“. Dieser Flurname bezieht sich auf den „lotterigen“ Boden in diesem Gebiet. 1896 kaufte der junge Landwirt Adolf Staub die Liegenschaft und erhielt 1905 die Bewilligung zur Führung einer Sommerwirtschaft.

Zwei Jahre später wurde die Terrasse angebaut und 1910 schliesslich der Saal. Mittlerweile war die „Lotterete“ zu einem beliebten Treffpunkt der Oberriedner geworden. Sohn Otto Staub übernahm schliesslich die Gastwirtschaft zusammen mit seiner Frau Ida. Nach dem Tod von Otto im Jahr 1969 führte Ida das Lokal weiter, bis sie 1975 im Alter von 77 Jahren das Wirten aufgab.

Dann verfiel die Liegenschaft für 5 Jahre in einen Dornröschenschlaf. Dank der Initiative von Privatpersonen, Firmen und Vereinen unter der Führung des damaligen Gemeinderates Bernhard Condrau wurde 1980 der Betrieb nach einer Renovation wieder aufgenommen. Der damals gegründeten Genossenschaft ist es zu verdanken, dass der Betrieb erhalten werden konnte und das Gebäude nicht wie vorgesehen abgerissen wurde.

Seit dem Umbau von 1997 präsentiert sich die „Lotterete“ bis heute in unverändertem Zustand.

Nach den Wirten Schächli und Schibli zogen 1989 Maya und Urs Keller als Wirte in der Frohen Aussicht ein. In den vergangenen 23 Jahren haben sie dank ihrem Einsatz, ihrer Gastfreundschaft und der ausgezeichneten Küche einen hervorragenden Ruf für ihr Lokal geschaffen. Nach dieser langen Zeit hat sich das Wirtepaar – unabhängig vom bevorstehenden Umbau – entschieden, die Frohe Aussicht zu verlassen und sich Neuem zuzuwenden.

Die Frohe Aussicht ist über die Gemeindegrenzen hinaus ein beliebtes Ausflugsziel. Das Restaurant gehört zu Oberrieden und Oberrieden ohne Frohe Aussicht wäre heute schwer vorstellbar. Mit den Erweiterungs- und Sanierungsarbeiten der Liegenschaft Frohe Aussicht sind durch die geplanten baulichen Massnahmen, welche im Wesentlichen eine moderne Küche und einen zeitgemässen Restaurantbetrieb beinhalten, die Voraussetzungen für das Fortbestehen der Frohen Aussicht für die nächsten Jahre geschaffen.

Das Restaurant Frohe Aussicht hat schon seit Beginn des Restaurantbetriebs einen hohen sozialen Stellenwert für Oberrieden und das Naherholungsgebiet Zimmerberg. Zudem ist es auch in Bezug auf die kulinarischen Genüsse ein Geheimtipp.

Mit der Betriebsaufnahme im Dezember 2012 unter der Führung von Regula Stolz wurde für das allseits beliebte Ausflugsziel ein neues Kapitel aufgeschlagen.