

## Menuvorschläge 2022

Sehr geehrter Gast

Wir freuen uns, Ihnen die Menuvorschläge zu überreichen.

Diese Menus servieren wir Ihnen ab **10 Personen**.

Ebenfalls je nach Saison, empfehlen wir Speisen aus unserer Spezialitätenkarte.

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Die Preise verstehen sich alle inklusive Mehrwertsteuer.

Preisänderungen vorbehalten

Verlängerung ab 24.00 Uhr

pro angebrochene Stunde Fr. 200.00

### Inhalt:

Seite 2	Apéro
Seite 3	Menu vom Schwein
Seite 5	Menu vom Rind
Seite 6	Menu vom Kalb
Seite 7	Menu vom Lamm
Seite 8	Menu vom Geflügel

## Apéro

Nüssli & Chips etc.	pro Person	Fr. 2.00
Käseküchlein / Schinkengipfel	pro Stück	Fr. 2.80
Bruschetta mit Tomaten	pro Stück	Fr. 3.70
Diverse Canapées	pro Stück	Fr. 6.50
Kleine Frühlingsrollen mit süss-sauer Sauce	pro Stück	Fr. 2.70
Sbrinz mit Honig und Balsamico	30 gr. pro Person	Fr. 6.00
Sbrinz mit Honig, Balsamico, Heublumenschinken und Oliven	30 gr. pro Person	Fr. 10.00
Satayspiessli mit Erdnusssauce	pro Stück	Fr. 4.50
Saisonale Früchtespiessli	pro Person	Fr. 4.20
Saisonale Tomaten-Mozzarella-Spiessli	pro Person	Fr. 4.50
Saisonale Melonen-Rohschinken-Spiessli	pro Person	Fr. 4.80
Elsässer Flammenkuchen Hausart	pro Stück	Fr. 21.50
<i>klassisch: Speck, Zwiebeln, Sauerrahm oder mit Lachs oder Gemüse</i>		
Hausgemachte Früchtebowle mit Alkohol	pro Liter	Fr. 42.00
Hausgemachte Früchtebowle ohne Alkohol	pro Liter	Fr. 32.00

# Vom Schwein

## **Menu 1** Fr. 44.00

Gemischter Salat  
Geschnetzeltes an  
Champignonsrahmsauce  
Rösti  
Heisse Beeren mit Vanilleeis

## **Menu 3** Fr. 52.00

\*Nüsslisalat Mimosa  
Schweinssteak "Walliser Art"  
Reis  
Gemüsebouquet  
Panna Cotta mit Waldbeeren

## **Menu 5** Fr. 50.00

Kraftbrühe mit Ei  
Rahmschnitzel mit Champignons  
Butternüdeli  
Gemüsebouquet  
Frischer Fruchtsalat mit Rahm

## **Menu 7** Fr. 56.00

Safrancremesuppe  
Schweinssteak an Morchelrahmsauce  
Krokette  
Gemüsebouquet  
Haselnussparfait mit caramelisierter Birne

## **Menu 2** Fr. 54.00

Saisonsalat mit Brotcroûtons und Nüssen  
Cordon-bleu „Hausart“  
Krokette  
Gemüsebouquet  
Sorbetteller mit Früchten

## **Menu 4** Fr. 51.00

Minestrone  
Piccata "Frohsinn Art"  
Safranrisotto  
Gemüsebouquet  
Tiramisu nach Wahl und Saison

## **Menu 6** Fr. 54.50

Frische Lauchcremesuppe  
Schweinsfleischbraten  
mit Zwetschgen gefüllt  
Rotweinjus  
Kartoffelstock  
Gemüsebouquet  
Äpfel im Blätterteig und Vanilleeis

## **Menu 8** Fr. 66.00

Blumenkohl-Currysuppe mit Crevetten  
\*Nüsslisalat mit knusprigem Speck und  
Croûtons  
Schweinsnierenstück am Stück gebraten  
an Calvadosauce  
Rösti-Krokette  
Gemüsebouquet  
Soufflé Glacé Grand Marnier

*\* Saisonal (September – April)*

**Menu 9****Fr. 70.00**

Kraftbrühe Diablotin (Käsecroûtons)  
Saisonsalat mit Rauchlachsstreifen  
Schweinsfilet im Blätterteig  
Thymianjus  
Kartoffelgratin  
Gemüsebouquet  
Hausgemachte Cremeschnitte

**Menu 11****Fr. 63.50**

Rüebli-suppe mit Ingwer  
Gemischter Saisonsalat  
Schweinsfilet am Stück  
mit Speck umwickelt  
Rosmarinjus  
Weißwein Risotto  
Gemüsebouquet  
Champagner Sorbet

**Menu 10****Fr. 83.50**

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen  
Saisonsalat Mimosa  
Lachsforellenfilet auf Gemüsebeet  
Sauce Hollandaise  
Schweinsfiletmédailles an Cognacsauce  
Nüdeli  
Gemüsebouquet  
Sorbetteller mit Früchten

**Menu 12****Fr. 94.00**

**Tom Kha Gai**  
Asiatische Hühnersuppe mit Kokosmilch  
Blattsalat mit Brotcroûtons und Nüssen  
**„Trois Filets“**  
I. Gang Schweins- und Rindsfilet  
an Thymianjus und Sauce Béarnaise  
II. Gang Kalbsfilet an Morchelsauce  
Beilagen nach Wunsch  
Gemüsebouquet  
  
Dessert Trilogie

# Vom Rind

## Menu 13

Fr. 54.00

Bündner-Gerstensuppe  
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce  
Kartoffelstock  
Gemüsebouquet  
Caramelköpfl mit Rahm

## Menu 15

Fr. 56.00

Eisbergsalat mit Cherrytomaten an  
Apfelbalsamico-Dressing  
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen und Sherry  
Rindsgeschnetzeltes  
an Sauerrahmsauce mit Thymian  
Hausgemachte Spätzli  
Parfait Grand Marnier mit Orangensalat

## Menu 17

Fr. 88.50

Blattsalat mit Brotcroûtons und Nüssen  
Riesencrevetten und Zanderfilet  
auf Pak choi  
an Champagnersauce  
Roastbeef englisch gebraten  
mit Sauce Béarnaise  
Kroketten  
Gemüsebouquet  
Ananas-Carpaccio mit Mangosorbet  
und Kirsch

## Menu 14

Fr. 60.00

Tomatencremesuppe mit Basilikumschaum  
Gemischter Salat  
Rindsgulasch an Pilzsauce  
Hausgemachte Spätzli  
Gemüsebouquet  
Vanilleparfait mit Schokoladensauce

## Menu 16

Fr. 83.50

Saisonsalat mit gebratenen Eglifilet  
Kraftbrühe mit Basilikumflädli  
Rindsfiletgulasch "Stroganoff"  
Reis  
Gemüsebouquet  
Saisonale Dessert Trilogie

## Menu 18

Fr. 94.00

Kraftbrühe Diablotin (Käsecroûtons)  
\*Nüsslisalat mit Mimosa  
Rindsfilet am Stück gebraten  
mit sautierten Pilzen  
an Cognac-Kräutersauce  
Weißwein Risotto  
Gemüsebouquet  
Baileys Tiramisu

\*Saisonal (September – April)

# Vom Kalb

## **Menu 19**

**Fr. 66.50**

Tomatencremesuppe  
mit Basilikumschaum  
Saisonsalat mit sautierten Pilzen  
Saltimbocca «alla Romana»  
Risotto  
Gemüsebouquet  
Baileys Tiramisu

## **Menu 20**

**Fr. 72.50**

Saisonale Blattsalate mit  
Rauchlachsstreifen  
Kalbskarreebraten glasiert  
Calvadossauce  
Bäckerin Kartoffeln  
Gemüsebouquet  
Grand Marnier Parfait mit Orangensalat

## **Menu 21**

**Fr. 64.00**

Fenchel-Currycremesuppe  
\*Nüsslisalat Mimosa  
Geschnetzeltes Zürcherart  
Rösti  
Hausgemachtes Zimtparfait  
mit Caramelcoulis

## **Menu 22**

**Fr. 67.50**

Geflügel-Kraftbrühe Royal  
mit Eierstich  
Gemischter Salat  
Kalbspiccata „Frohsinn Art“  
Safranrisotto  
Gemüsebouquet  
Baileys Tiramisu

## **Menu 23**

**Fr. 74.00**

Kraftbrühe mit Sherry  
\*Nüsslisalat mit Pilzen  
Cordon-bleu „Hausart“  
Kroketten  
Gemüsebouquet  
Kokosparfait mit Ananas und Kokospalten

\* *Saisonal (September – April)*

**Menu 24**                      **Fr. 94.00**

Saisonsalat mit Rauchlachsroschen  
Tomatenkraftbrühe mit Dörrtomaten  
Kalbsfilet an Steinpilzsauce  
Safrannüdeli  
Gemüsebouquet  
Tarte Tatin mit Vanilleeis  
und Sauercreme

**Menu 25**                      **Fr. 72.00**

Gemischter Salat  
Fleischfondue „Chinoise“  
mit Reis und hausgemachten Saucen  
Diverse Beilagen  
Marmoriertes Schokoladenmousse

**Menu 26**                      **Fr. 82.50**

Saisonsalat mit Parmesan  
und Heublumenschinken  
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen  
Kalbssteak an Morchelrahmsauce  
Tagliatelle  
Gemüsebouquet  
Sorbetteller mit Früchten

## Vom Lamm

**Menu 27**                      **Fr. 69.00**

Kraftbrühe mit Flädli  
\*Nüsslisalat Mimosa  
Lammrückenfilet  
an Rosmarin-Buttersauce  
Rösti-Kroketten  
Gemüsebouquet  
Grand Marnier Parfait mit Orangensalat

**Menu 28**                      **Fr. 59.00**

Safrancremesuppe  
Lammrack provençales  
Kartoffelgratin  
Gemüsebouquet  
Marmoriertes Schokoladenmousse

*\*Saisonal (September – April)*

# Geflügel

## Menu 29

Fr. 55.00

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen  
Saisonsalat mit Brotcroûtons und Nüssen  
Pouletbrust geschnezeltes Casimir  
Reis  
Gemüsebouquet  
Marmoriertes Schokoladenmousse

## Menu 30

Fr. 54.50

Zucchinicremesuppe  
Geflügelroulade gefüllt mit Godyschinken  
und Chilikäse  
Safranrisotto  
Panna Cotta mit Früchtecoulis

## Menu 31

Fr. 74.00

Tatar von Räucherlachs  
mit Toast und Butter  
Kraftbrühe mit Sherry  
Gebratene Entenbrust mit Orangensauce  
Tagliatelle  
Gemüsebouquet  
Hausgemachtes Zimtparfait  
mit eingelegten Zwetschgen

## Menu 32

Fr. 62.00

Tomaten mit Büffelmozzarella  
und Rohschinken  
Agnolotti mit Butter und Salbei  
Pouletpiccata «Frohsinn Art»  
Risotto  
Gemüsebouquet  
Orangen Tiramisu

## Menu 33

Fr. 54.50

Saisonale Blattsalate  
mit Heublumenschinken und Sbrinzhobel  
Tomatencremesuppe mit Basilikumschaum  
Gebratene Maispoularde  
an Estragonsauce  
Tagliatelle  
Gemüsebouquet  
Champagnersorbet