

Suppe/ Soups

Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	CHF	9.50
Bouillon mit Ei <i>Beef broth with egg</i>	CHF	10.00

Salate und Vorspeisen / Salad & Starter

Grüner Saisonsalat Knackige Blattsalate an unserem selbstgemachten Frenchdressing <i>Seasonal green salad</i>	CHF	9.50
Gemischter Salat Verschiedene marinierte Gemüse- und Blattsalate <i>Mixed salad</i>	CHF	11.50
Bunter Salatteller mit Freilandeier und Saisonfrucht <i>Salad platter with boiled egg and fruit</i>	CHF	22.50
Klassisches Beefsteak Tatar vom regionalen Rind von mild bis scharf - ganz nach Ihrem Geschmack dazu Toast, Antipasti Gemüse und Butter <i>Beef tatar (mild or spicy) with toast and butter</i>		
	als Vorspeise / starter	CHF 22.00
	als Hauptspeise / main course	CHF 32.00

Wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeitende für detaillierte Informationen zu enthaltenden Allergenen

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt

UNSERE KLASSIKER, SEIT JAHREN BELIEBT UND IMMER WIEDER GUT!

Our Classic Dishes – Always Popular

Vom Schweizer Säuli / Swiss Pork

Frohsinn Cordon bleu

Gefüllt mit würzigem Godyschinken und Küssnachter Käse
dazu Pommes frites und Gemüse

*Pork Cordon bleu, breaded scalopes filled with ham and local cheese,
with French fries and vegetables*

350gr CHF 40.00

200gr CHF 34.00

Frohsinn Cordon bleu Chili „die scharfe Variante“

Gefüllt mit würzigem Godyschinken und Küssnachter-Habanero-Käse
dazu Pommes frites und Gemüse

Chili pork Cordon bleu with French fries and vegetables

350gr CHF 41.00

200gr CHF 35.00

Panierte Schnitzel mit Pommes frites

Breadcrumbs pork escalope, pan fried with French fries

CHF 28.00

Panierte Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse

Breadcrumbs pork escalope with French fries and vegetables

CHF 28.00

Rahmschnitzel mit Champignons, dazu Teigwaren
und Gemüse

*Pork escalope with cream sauce and champignons served with
pasta and vegetables*

CHF 29.50

Hausgemachte Schweinsbratwurst nach altem
Familienrezept mit Zwiebelsauce und Butterrösti

*Homemade pork sausage with onion sauce
and hash browned potatoes*

CHF 24.00

Wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeitende für detaillierte Informationen zu enthaltenden Allergenen

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt

Rindfleisch, saftig und zart!

Beef – juicy and tender!

Entrecôte vom schwarzen Angus Rind
mit hausgemachter Kräuterbutter, Kroketten
und Gemüse
*Black Angus steak with homemade herb butter
potato croquette and vegetables*

CHF 41.00

Kalbfleisch von unserem regionalen Metzger

Veal from the Region

Kalbs Cordon bleu
Gefüllt mit Godyschinken und Küssnacher Käse,
dazu Pommes frites und Gemüse
Veal Cordon bleu with French fries and vegetables

350gr CHF 49.00
200gr CHF 44.00

Zarte Kalbsschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites und Gemüse
Veal escalope “Viennese style” with French fries and vegetables

CHF 41.00

Poulet / chicken dish

Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter CHF 31.50
Mischgemüse und Pommes frites
Chicken breast with homemade herb butter, vegetables and French fries

Fisch, sorgfältig für Sie zubereitet

Fish dish

Hausgemachte Fischknusperli - wie der Chef es am liebsten mag, mit Tartarsauce und Zitronengarnitur, serviert mit Pommes frites CHF 31.00
Deep fried fish stripes with tartare sauce, served with French fries

Vegetarische Ecke / Vegetarian corner

Flammkuchen – Der Vegetarische CHF 24.50
mit Crème fraiche, Zwiebeln, Kürbis, Zucchetti, Peperoni, Chilikäse
Crème fraîche, onions, pumpkin, zucchini, peppers, spicy cheese

Tagliatelle nach Art des Hauses CHF 25.00
Tagliatelle "Chef Style"

Gemüseteller CHF 29.00
Kunterbunt angerichtet mit Pommes frites
Seasonal vegetables plate with French fries



Veganer & lactosefreier Hauptgang
Gebratene Linsentaler mit Senffrüchte-Pesto CHF 24.50
auf Tomatenreis nappiert mit Tomatensauce
Panfried lentil balls with mustard fruits-Pesto and juicy tomato-rice

Weitere vegetarische Gerichte finden Sie unter der Rubrik Saison- Spezialitäten
You can find more vegetarian dishes on the page seasonal dishes

Wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeitende für detaillierte Informationen zu enthaltenden Allergenen

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt

Fitnessteller, verschiedene marinierte Gemüse- und Blattsalate

Fitness dish with various vegetables salad and grown leaf salad

...mit Schweinsschnitzel natur <i>... with pork escalope</i>		CHF	28.00
...mit Schweins Cordon bleu <i>... with pork Cordon bleu 350 gr</i>	350gr	CHF	38.50
...mit Chili Schweins Cordon bleu <i>... with pork chili Cordon bleu 200</i>	200gr	CHF	33.50
...mit Kalbs Cordon bleu <i>... with veal Cordon bleu 350 gr</i>	350gr	CHF	47.00
...mit Rindsentrecôte und hausgemachter Kräuterbutter <i>... with beef entrecôte and homemade herb butter</i>		CHF	39.50
...mit Pouletbrust und hausgemachter Kräuterbutter <i>... with chicken breast and homemade herb butter</i>		CHF	31.50
...mit hausgemachten Fischknusperli dazu Tartarsauce <i>... with deep fried fish stripes and tartare sauce</i>		CHF	31.00
Alle Fitnessteller sind auch mit Gemüse erhältlich <i>All fitness plates are also available with vegetables</i>		+ CHF	3.50

Fleisch- / Fischherkunft:

Schwein: Schweiz

Poulet: Schweiz

Kalb: Schweiz

Rindfleisch: Argentinien oder Schweiz

Pangasius: ASC, aus nachhaltiger zertifizierter Zucht, Asien

Wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeitende für detaillierte Informationen zu enthaltenden Allergenen

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt