

Menuvorschläge 2025

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. 3.00
Bruschetta mit Tomaten	pro Stück	Fr. 3.80
Diverse Canapées	pro Stück	Fr. 6.80
Kleine Frühlingsrollen mit süss-sauer Sauce	pro Stück	Fr. 2.80
Sbrinz mit Honig und Balsamico	30 gr. pro Person	Fr. 6.50
Sbrinz mit Honig, Balsamico, Heublumenschinken und Oliven	30 gr. pro Person	Fr. 10.50
Satayspiessli mit Erdnusssauce	pro Stück	Fr. 5.00
Saisonale Früchtespiessli	pro Person	Fr. 4.50
Saisonale Tomaten-Mozzarella-Spiessli	pro Person	Fr. 4.80
Saisonale Melonen-Rohschinken-Spiessli	pro Person	Fr. 5.00
Elsässer Flammenkuchen Hausart	pro Stück	Fr. 22.00
<i>klassisch: Speck, Zwiebeln, Sauerrahm oder mit Lachs oder Gemüse</i>		
Hausgemachte Früchtebowle mit Alkohol	pro Liter	Fr. 45.00
Hausgemachte Früchtebowle ohne Alkohol	pro Liter	Fr. 35.00

Vom Schwein

Menu 1 Fr. 45.00

Gemischter Salat
Geschnetzeltes an
Champignonsrahmsauce
Rösti
Heisse Beeren mit Vanilleeis

Menu 3 Fr. 54.00

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

Menu 5 Fr. 52.00

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

Menu 7 Fr. 57.00

Safrancremesuppe
Schweinssteak an Morchelrahmsauce
Kroketten
Gemüsebouquet
Haselnussparfait mit caramelisierter Birne

Menu 2 Fr. 56.00

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

Menu 4 Fr. 53.00

Minestrone
Piccata "Frohsinn Art"
Safranrisotto
Saisonales Ofengemüse
Tiramisu nach Wahl und Saison

Menu 6 Fr. 56.00

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

Menu 8 Fr. 68.00

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

*Saisonal (September – April)

Menu 9**Fr. 72.00**

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

Menu 11**Fr. 66.00**

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

Menu 10**Fr. 86.00**

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

Menu 12**Fr. 97.00****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 oder Ofengemüse

Dessert Trilogie

Vom Rind

Menu 13

Fr. 56.00

Bündner-Gerstensuppe
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce
Kartoffelstock
Gemüsebouquet
Caramelköpfler mit Rahm

Menu 14

Fr. 62.00

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

Menu 15

Fr. 58.00

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen und Sherry
Grüner Salat mit Cherrytomaten an
Apfelbalsamico-Dressing
Rindsgeschnetzeltes
an Sauerrahmsauce mit Pilzen
Hausgemachte Spätzli
Parfait Grand Marnier mit Orangensalat

Menu 16

Fr. 86.50

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

Menu 17

Fr. 91.00

Blattsalat mit Brotcroûtons und Nüssen
Riesencrevetten und Zanderfilet
auf Pak choi
an Champagnersauce
Roastbeef englisch gebraten
mit Sauce Béarnaise
Kartoffel – Gnocchi
Saisonales Ofengemüse
Ananas-Carpaccio mit Mangosorbet
und Kirsch

Menu 18

Fr. 96.00

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

**Saisonal (September – April)*

Vom Kalb

Menu 19

Fr. 68.00

Tomatencremesuppe
mit Basilikumschaum
Saisonsalat mit sautierten Pilzen
Saltimbocca «alla Romana»
Risotto
Ofengemüse
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. 66.00

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

Menu 22

Fr. 68.00

Geflügel-Kraftbrühe Royal
mit Eierstich
Gemischter Salat
Kalbspiccata „Frohsinn Art“
Safranrisotto
Broccoli mit Mandelbutter
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. 95.00**

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

Menu 25**Fr. 74.00**

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

Menu 26**Fr. 84.00**

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

Vom Lamm

Menu 27**Fr. 70.00**

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

Menu 28**Fr. 62.00**

Safrancremesuppe
Lammrack provençales
Kartoffelgratin
Saisonales Ofengemüse
Marmoriertes Schokoladenmousse

**Saisonal (September – April)*

Geflügel

Menu 29

Fr. 57.00

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen
Saisonsalat mit Brotcroûtons und Nüssen
Pouletbrust geschneitztes Casimir
Reis
mit Früchten garniert
Marmoriertes Schokoladenmousse

Menu 30

Fr. 56.00

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

Menu 31

Fr. 76.00

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

Menu 32

Fr. 65.00

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

Menu 33

Fr. 58.00

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