

## Suppe/ Soups

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

## Salate und Vorspeisen / Salad & Starter

|  |                               |           |
|--|-------------------------------|-----------|
| Grüner Saisonsalat<br>Knackige Blattsalate<br>an unserem selbstgemachten Frenchdressing<br><i>Seasonal green salad</i>   | CHF                           | 9.50      |
| Gemischter Salat<br>Verschiedene marinierte Gemüse- und Blattsalate<br><i>Mixed salad</i>  | CHF                           | 12.50     |
| Bunter Salatteller<br>mit Freilandeier und Saisonfrucht<br><i>Salad platter with boiled egg and fruit</i>  | CHF                           | 23.50     |
| Klassisches Beefsteak Tatar vom regionalen Rind<br>von mild bis scharf - ganz nach Ihrem Geschmack<br>dazu Toast, Antipasti Gemüse und Butter<br><i>Beef tatar (mild or spicy) with toast and butter</i> |                               |           |
|  | als Vorspeise / starter       | CHF 22.50 |
|  | als Hauptspeise / main course | CHF 32.50 |

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 41.00

200gr CHF 35.00

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 42.00

200gr CHF 36.00

Panierte Schnitzel mit Pommes frites

*Breadcrumbs pork escalope, pan fried with French fries*

CHF 28.50

Panierte Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse

*Breadcrumbs pork escalope with French fries and vegetables*

CHF 28.50

Rahmschnitzel mit Champignons, dazu Teigwaren  
und Gemüse

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

CHF 30.00

Hausgemachte Schweinsbratwurst nach altem  
Familienrezept mit Zwiebelsauce und Butterrösti

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

CHF 24.50

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 42.00

## Kalbfleisch von unserem regionalen Metzger

*Veal from the Region*

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

350gr CHF 50.00  
200gr CHF 45.00

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

CHF 42.00

## **Poulet / chicken dish**

Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter CHF 32.00  
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 CHF 31.00  
liebsten mag, mit Tartarsauce und Zitronengarnitur,  
serviert mit Pommes frites  
*Deep fried fish stripes with tartare sauce, served with French fries*

## **Vegetarische Ecke / Vegetarian corner**

Flammkuchen – Der Vegetarische CHF 25.00  
mit Crème fraiche, Zwiebeln, Kürbis, Zucchetti,  
Peperoni, Chilikäse  
*Crème fraîche, onions, pumpkin, zucchini, peppers, spicy cheese*

Tagliatelle nach Art des Hauses CHF 25.50  
*Tagliatelle "Chef Style"*

Gemüseteller CHF 30.00  
Kunterbunt angerichtet mit Pommes frites  
*Seasonal vegetables plate with French fries*



### **Veganer & lactosefreier Hauptgang**

Veganes Pilz-Gulasch mit Semmelknödel CHF 25.00  
*Vegan mushroom-ragout with bread-dumplings*

**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**

## Fitnesssteller, verschiedene marinierte Gemüse- und Blattsalate

*Fitness dish with various vegetables salad and grown leaf salad*

|   |       |       |       |
|---|-------|-------|-------|
| ...mit Schweinsschnitzel natur<br><i>... with pork escalope</i>   |       | CHF   | 28.50 |
| ...mit Schweins Cordon bleu<br><i>... with pork Cordon bleu 350 gr</i>  | 350gr | CHF   | 39.50 |
| ...mit Chili Schweins Cordon bleu<br><i>... with pork chili Cordon bleu 200</i>                                     | 200gr | CHF   | 34.50 |
| ...mit Kalbs Cordon bleu<br><i>... with veal Cordon bleu 350 gr</i>   | 350gr | CHF   | 48.00 |
| ...mit Rindsentrecôte und hausgemachter Kräuterbutter<br><i>... with beef entrecôte and homemade herb butter</i>    |       | CHF   | 40.50 |
| ...mit Pouletbrust und hausgemachter Kräuterbutter<br><i>... with chicken breast and homemade herb butter</i>       |       | CHF   | 32.00 |
| ...mit hausgemachten Fischknusperli dazu Tartarsauce<br><i>... with deep fried fish stripes and tartare sauce</i>   |       | CHF   | 31.00 |
| Alle Fitnesssteller sind auch mit Gemüse erhältlich<br><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**