



## Menuvorschläge 2026

Sehr geehrter Guest

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 Speisekarte.

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

## Apéro

• Käseküchlein / Schinkengipfel		pro Stück	Fr.	3.00
• Kleine Frühlingsrollen / oder Samosa's mit süß-sauer Sauce		pro Stück	Fr.	3.50
• Sbrinz mit Honig und Balsamico	30gr	pro Person	Fr.	8.00
• Sbrinz mit Honig und Balsamico Heublumenschinken und Oliven	30gr	pro Person	Fr.	12.00
• Bruschetta mit Tomaten		pro Stück	Fr.	4.00
• Bruschetta mit Salami		pro Stück	Fr.	4.00
• Bruschetta mit Rohschinken		pro Stück	Fr.	4.00
• Bruschetta mit Frischkäse		pro Stück	Fr.	4.00
• Bruschetta mit gegrilltem Gemüse		pro Stück	Fr.	4.00
• Bruschetta mit Tatar		pro Stück	Fr.	4.50
• Lachs-Wrap		pro Stück	Fr.	4.50
• Satayspiess mit Erdnuss Sauce		pro Stück	Fr.	4.00
• Saisonale Früchtespiessli		pro Person	Fr.	5.00
• Saisonale Tomaten-Mozzarella-Spiessli		pro Person	Fr.	5.00
• Saisonale Melonen-Rohschinken-Spiessli		pro Person	Fr.	6.00

**Frohsinn-Aperoplättli** Fr. 16.00  
*mit Chämiwurst, eingekochten Oliven und Sbrinzmöckli*

**Frohsinn-Huusplatte:** (ca. 250 gr. Pro Person) Fr. 26.50  
(Auf Holzplatte serviert: Godynshinken, Fleischkäse, Chorizo, Bauernspeck, Bündnerfleisch, Heublumenrohschinken, Knoblauchwurst, Chämiwurst und Käse)

# Frohsinn Menu-Empfehlung von unserem Küchenchef Dominik Röösli

Prosecco-Schaumsuppe

\*\*\*

Bunt gemischter Blattsalat mit Ei

\*\*\*

Roastbeef englisch gebraten

Sauce Hollandaise

Bratkartoffeln

Saisonales Gemüse

\*\*\*

Hausgemachte Crema Catalana

\*

Menu komplett zum Spezialpreis

à CHF 79.00

<b><u>Menu 1</u></b>	<b>Fr. 48.00</b>	<b><u>Menu 2</u></b>	<b>Fr. 53.00</b>
Grüner Blattsalat mit Karottenstreifen ***		Gemischter Salat ***	
Hackbraten Champignonsrahmsauce Trockenreis Saisongemüse ***		Schweinsgeschnetzeltes an Champignonsrahmsauce Rösti Saisongemüse ***	
Hausgemachtes Panna Cotta mit Fruchtcoulis *		Heisse Beeren mit Vanilleglace *	
<b><u>Menu 3</u></b>	<b>Fr. 56.00</b>	<b><u>Menu 4</u></b>	<b>Fr. 56.00</b>
Minestrone ***		Kraftbrühe mit Ei ***	
Schweins Piccata „Frohsinn Art“ Safranrisotto Saisongemüse ***		Schweinsrahmschnitzel mit Champignons Butternüdeli Saisongemüse ***	
Hausgemachtes Tiramisu *		Frischer Fruchtsalat mit Rahm *	
<b><u>Menu 5</u></b>	<b>Fr. 56.00</b>	<b><u>Menu 6</u></b>	<b>Fr. 57.00</b>
Gemüsecremesuppe mit frischen Kräutern ***		Lauwarmer Gemüsesalat an Senfsauce serviert im Parmesankörbli ***	
Eglifilets gebraten mit getrockneten Tomaten und Kapernäpfel Safran-Pernod-Sauce Trockenreis ***		Gebratene Maispoulardenbrust Rotweinjus Safrannudeln Saisongemüse ***	
Hausgemachtes Schokoladenmouse *		Zitronensorbet mit karamellisierten Apfel-Würfel *	

**Menu 7****Fr. 58.00**

Bouillon mit Flädli

\*\*\*

Rindsschmorbraten  
an Rotweinsauce

Kartoffelstock  
Saisongemüse

\*\*\*

Hausgemachtes Caramelkäpfli  
mit Früchten und Schlagrahm

\*

**Menu 9****Fr. 59.00**

Kraftbrühe mit Tomaten-Kräuterroulade  
\*\*\*

Kalbsschulterbraten  
Rotweinsauce  
Kartoffelstock  
Saisongemüse

\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu

\*

**Menu 8****Fr. 59.00**

Blattsalat mit Brotcroûtons und Nüssen

\*\*\*

Schweins Cordon bleu  
„Hausart“  
Korketten  
Saisongemüse

\*\*\*

Sorbetteller mit Früchten

\*

**Menu 10****Fr. 60.00**

Gebratene Black-Tiger-Crevetten  
mit Avocado-Tatar und Salat

\*\*\*

Schweinscarré am Stück gebraten  
Rotweinjus  
Bratkartoffeln  
Saisongemüse

\*\*\*

Caipirinha-Parfait

\*

**Menu 11****Fr. 61.00**

Safrancremesuppe  
\*\*\*

Gebratenes Schweinssteak  
Morchelrahmsauce  
Kroketten  
Saisongemüse

\*\*\*

Haselnussparfait  
mit karamellisierter Birne

\*

**Menu 12****Fr. 63.00**

Tomaten mit Büffelmozzarella und  
Rohschinken

\*\*\*

Poulet-Piccata „Frohsinn Art“  
Risotto  
Broccoli mit Mandelbutter

\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu

\*

**Menu 13****Fr. 65.00**

Proseccoschaumsuppe  
\*\*\*  
Rosa gebratene Entenbrust  
auf Saisongemüse  
und geträufelten Kartoffelgaletten  
\*\*\*  
Aprikosen-Konfit  
mit Sauerrahmglace  
\*

**Menu 15****Fr. 74.00**

Kraftbrühe Diablotin (Käsecroûtons)  
\*\*\*  
Blattsalat mit Rauchlachsstreifen  
\*\*\*  
Schweinsfilet am Stück gebraten  
Thymianjus  
Kartoffelgratin  
Saisongemüse  
\*\*\*  
Champagnersorbet

**Menu 14****Fr. 68.00**

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen  
\*\*\*  
Blattsalat mit Brotcroûtons und Nüssen  
\*\*\*  
Pouletbrust – Geschnetzeltes  
„Casimir“ mit Früchten garniert  
Reis  
\*\*\*  
Marmoriertes Schokoladenmouse  
\*

**Menu 16****Fr. 74.00**

Blumenkohl-Currysuppe  
mit Crevetten  
\*\*\*  
Blattsalat  
mit knusprigem Speck und Croûtons  
\*\*\*  
Schweinscarée am Stück gebraten  
Calvadossauce  
Rösti-Kroketten  
Saisongemüse  
\*\*\*  
Orangensorbet mit Champagner  
\*

**Menu 17****Fr. 76.00**

Blattsalat  
mit Heublumenschinken und Sbrinzmöckli  
\*\*\*  
Tomatencremesuppe  
mit Basilikumschaum  
\*\*\*  
Gebratene Maispoularde  
Estragonsauce  
Tagliatelle  
Saisongemüse  
\*\*\*  
Hausgemachter Schokoladenkuchen  
\*

**Menu 18****Fr. 80.00**

Rindfleischcarpaccio  
mit Parmesan und Basilikum mariniert  
\*\*\*  
Black Tiger Crevetten  
auf Avocadotatar  
\*\*\*  
Gebratene Zanderfilet-Streifen  
auf Gemüse und Hummersauce angerichtet  
serviert mit Schwarzem Reis  
\*\*\*  
Ananas mit Basilikum und gepfeffertem  
Wodka  
\*

**Menu 19****Fr. 85.00**

Jakobsmuscheln  
auf gebratenem Rucola  
\*\*\*  
Erbsenschaumsuppe  
\*\*\*  
Kalbscarré am Stück gebraten  
Zitronensauce  
Butternudeln  
Saisongemüse  
\*\*\*  
Crema Catalana  
\*

**Menu 20****Fr. 85.00**

Fenchel-Currycremesuppe  
\*\*\*  
Blattsalat Mimosa  
\*\*\*  
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“  
Rösti  
Saisongemüse  
\*\*\*  
Hausgemachtes Saison-Parfait  
mit Caramelcoulis  
\*

**Menu 21****Fr. 85.00**

Kraftbrühe mit Sherry  
\*\*\*  
Blattsalat mit gebratenen Pilzen  
\*\*\*  
Kalbs Cordon bleu „Hausart“  
Kroketten  
Saisongemüse  
\*\*\*  
Kokosparfait  
mit Ananas und Kokospalten  
\*

**Menu 22****Fr. 86.00**

Tomatencremesuppe  
mit Basilikumschaum  
\*\*\*  
Blattsalat mit Rohschinkenheu  
\*\*\*  
Kalbs Saltimbocca „alla Romana“  
Risotto  
Ofengemüse  
\*\*\*  
Baileys Tiramisu  
\*

**Menu 23****Fr. 88.00**

Blattsalat mit Brotcroûtons und Nüssen  
\*\*\*  
„Trois Filets“  
1. Gang Schweins- und Rindsfilet  
an Thymianjus und Sauce Béarnaise  
2. Gang Kalbsfilet an Mörchelsauce  
Beilagen nach Wunsch  
Saisongemüse  
\*\*\*  
Dessert Trilogie  
\*

**Menu 24****Fr. 89.00**

Grilliertes Gemüse mit Büffelmilch-  
mozzarella und feinstem Basilikumöl  
\*\*\*  
Meerbarbenfilet im Briketig gebacken  
Moscato-Sauce  
Roter Reis  
\*\*\*  
Rosa gebratenes Lammrack  
geträufeltes Kartoffelküchlein  
Saisongemüse  
\*\*\*  
Dessertkreation „Frohsinn“  
\*

**Menu 25****Fr. 91.00**

Blattsalat  
mit Parmesan und Heublumenschinken  
\*\*\*  
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen  
\*\*\*  
Kalbssteak  
Morchelrahmsauce  
Tagliatelle  
Saisongemüse  
\*\*\*  
Sorbetteller mit Früchten

**Menu 27****Fr. 105.00**

Blattsalat mit Rauchlachsröschchen  
\*\*\*  
Tomatenkraftbrühe mit Dörrtomaten  
\*\*\*  
Gebratenes Kalbsfilet  
Steinpilzsauce  
Safrannüdeli  
Saisongemüse  
\*\*\*  
Tarte Tatin  
mit Vanilleglace  
\*

**Menu 26****Fr. 96.00**

Kraftbrühe Diablotin (Käsecroûtons)  
\*\*\*  
Blattsalat Mimosa  
\*\*\*  
Rindsfilet am Stück gebraten  
sautéierte Pilze  
Cognac-Kräutersauce  
Weissweinrisotto  
Ofengemüse  
\*\*\*  
Baileys Tiramisu  
\*

**Menu 28****Fr. 106.00**

Tomaten-Büffelmilchmozzarella-Suppe  
\*\*\*  
Gebratene Entenlebertranche  
auf Orangen-Kartoffelstock  
\*\*\*  
Störfilet-Tranche im Briketig gebacken  
auf Schwarzem Reis  
\*\*\*  
Rindsfilet am Stück gebraten  
Bratkartoffeln  
Saisongemüse  
\*\*\*  
Mille-Feuilles  
mit Früchten und Vanilleglace  
\*

**Vegetarische Alternativen:**

Tagliatelle mit Mischpilzen und  
Dörrtomaten  
à Fr. 32.00

Safranrisotto mit Tête de Moin-Rosetten  
und Kräutern  
à Fr. 29.00

Weitere Alternativen finden Sie in unserer  
Speisekarte

**Käse:**

Bei jedem Menu kann nach Wunsch vor  
dem Dessert eine Käsevariation serviert  
werden  
à Fr. 15.00