

Menuvorschläge 2026

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 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, eingelegten Oliven und Sbrinzmöckli

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

Frohsinn Menu-Empfehlung von unserem Küchenchef Dominik Röösl

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

Menu 1**Fr. 48.00**

Grüner Blattsalat mit Karottenstreifen

Hackbraten
Champignonsrahmsauce
Trockenreis
Saisongemüse

Hausgemachtes Panna Cotta
mit Fruchtcoulis
*

Menu 3**Fr. 56.00**

Minestrone

Schweins Piccata „Frohsinn Art“
Safranrisotto
Saisongemüse

Hausgemachtes Tiramisu
*

Menu 5**Fr. 56.00**

Gemüsecremesuppe
mit frischen Kräutern

Eglifilets gebraten
mit getrockneten Tomaten und Kapernäpfel
Safran-Pernod-Sauce
Trockenreis

Hausgemachtes Schokoladenmouse
*

Menu 2**Fr. 53.00**

Gemischter Salat

Schweinsgeschnetzeltes
an Champignonsrahmsauce
Rösti
Saisongemüse

Heisse Beeren
mit Vanilleglace
*

Menu 4**Fr. 56.00**

Kraftbrühe mit Ei

Schweinsrahmschnitzel mit Champignons
Butternudeln
Saisongemüse

Frischer Fruchtsalat mit Rahm
*

Menu 6**Fr. 57.00**

Lauwarmer Gemüsesalat an Senfsauce
serviert im Parmesankorbli

Gebratene Maispouardenbrust
Rotweinjus
Safrannudeln
Saisongemüse

Zitronensorbet
mit karamellisierten Apfel-Würfel
*

Menu 7 **Fr. 58.00**

Bouillon mit Flädli

Rindsschmorbraten
an Rotweinsauce
Kartoffelstock
Saisongemüse

Hausgemachtes Caramelköpfl
mit Früchten und Schlagrahm
*

Menu 9 **Fr. 59.00**

Kraftbrühe mit Tomaten-Kräuterroulade

Kalbsschulterbraten
Rotweinsauce
Kartoffelstock
Saisongemüse

Hausgemachtes Tiramisu
*

Menu 11 **Fr. 61.00**

Safrancremesuppe

Gebratenes Schweinssteak
Morchelrahmsauce
Kroketten
Saisongemüse

Haselnussparfait
mit karamellisierter Birne
*

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 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 getrüffelten 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 17 **Fr. 76.00**

Blattsalat
mit Heublumenschinken und Sbrinzmöckli

Tomatencremesuppe
mit Basilikumschaum

Gebratene Maispoularde
Estragonsauce
Tagliatelle
Saisongemüse

Hausgemachter Schokoladenkuchen
*

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 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

Kalb carré am Stück gebraten

Zitronensauce

Butternudeln

Saisongemüse

Crema Catalana

*

Menu 21**Fr. 85.00**

Kraftbrühe mit Sherry

Blattsalat mit gebratenen Pilzen

Kalbs Cordon bleu „Hausart“

Kroketten

Saisongemüse

Kokosparfait

mit Ananas und Kokospalten

*

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 Morchelsauce

Beilagen nach Wunsch

Saisongemüse

Dessert Trilogie

*

Menu 20**Fr. 85.00**

Fenchel-Currycremesuppe

Blattsalat Mimosa

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“

Rösti

Saisongemüse

Hausgemachtes Saison-Parfait

mit Caramelcoulis

*

Menu 22**Fr. 86.00**

Tomatencremesuppe

mit Basilikumschaum

Blattsalat mit Rohschinkenheu

Kalbs Saltimbocca „alla Romana“

Risotto

Ofengemüse

Baileys Tiramisu

*

Menu 24**Fr. 89.00**

Grilliertes Gemüse mit Büffelmilch-
mozzarella und feinstem Basilikumöl

Meerbarbenfilet im Brikteig gebacken

Moscato-Sauce

Roter Reis

Rosa gebratenes Lammrack

getrüffelt Kartoffelkuchlein

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 Rauchlachsroschen

Tomatenkraftbrühe mit Dörrtomaten

Gebratenes Kalbsfilet
Steinpilzsauce
Safrannüdeli
Saisongemüse

Tarte Tatin
mit 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

Menu 26**Fr. 96.00**

Kraftbrühe Diablotin (Käsecroûtons)

Blattsalat Mimosa

Rindsfilet am Stück gebraten
sautierte Pilze
Cognac-Kräutersauce
Weissweinrisotto
Ofengemüse

Baileys Tiramisu
*

Menu 28**Fr. 106.00**

Tomaten-Büffelmilchmozzarella-Suppe

Gebratene Entenlebertranche
auf Orangen-Kartoffelstock

Störfilet-Tranche im Brikteig gebacken
auf Schwarzem Reis

Rindsfilet am Stück gebraten
Bratkartoffeln
Saisongemüse

Mille-Feuilles
mit Früchten und Vanilleglace
*

Käse:

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