

## 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 30gr  
Heublumenschinken und Oliven 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  
Butternüdeli  
Saisongemüse  
\*\*\*Frischer Fruchtsalat mit Rahm  
\***Menu 6****Fr. 57.00**Lauwarmer Gemüsesalat an Senfsauce  
serviert im Parmesankörbli  
\*\*\*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

\*\*\*

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 – Geschnetztes  
„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 Rindfilet  
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

getrüffeltes Kartoffelkühlein

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-Büffelmozzarella-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