

Suppen / Soups

Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	CHF	9.00
Rindsbouillon mit Ei <i>Beef broth with egg</i>	CHF	9.50
Rindsbouillon mit Flädli <i>Beef broth with sliced pancake</i>	CHF	9.50

Salate und Vorspeisen / Salad & Starter

Grüner Saisonsalat Knackige Blattsalate an unserem selbstgemachten Frenchdressing <i>Seasonal green salad</i>	CHF	9.00
Gemischter Salat Verschiedene marinierte Gemüse- und Blattsalate <i>Mixed salad</i>	CHF	11.00
Bunter Salatteller mit Freilandeier und Saisonfrucht <i>Salad platter with boiled egg and fruit</i>	CHF	22.50
Klassisches Beefsteak Tatar vom regionalen Rind von mild bis scharf - ganz nach Ihrem Geschmack dazu Toast, Antipasti Gemüse und Butter <i>Beef tatar (mild or spicy) with toast and butter</i>		
	als Vorspeise / starter	CHF 20.00
	als Hauptspeise / main course	CHF 32.00

Wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeitende für detaillierte Informationen zu enthaltenden Allergenen

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt

Kalte Speisen / Cold Dishes

Wurstsalat nature <i>Sausage salad plain, Swiss style</i>	CHF	10.50
Wurstsalat garniert <i>Sausage salad with various season salad</i>	CHF	19.50
Wurst-Käsesalat nature <i>Sausage-cheese salad plain, Swiss style</i>	CHF	14.50
Wurst-Käsesalat garniert <i>Sausage-cheese salad with various season salad</i>	CHF	20.50
Käsesalat nature <i>Cheese salad plain, Swiss style</i>	CHF	14.50
Käsesalat garniert <i>Cheese salad with various season salad</i>	CHF	20.50
Thonsalat nature <i>Tuna salad plain</i>	CHF	14.50
Thonsalat garniert <i>Tuna salad with various season salad</i>	CHF	20.50
Hausgemachter Godyschinken mit Küssnacher Käse <i>Homemade ham with local Swiss cheese</i>	CHF	17.50
Käseauswahl Verschiedene Hart- und Weichkäse mit Feigensenf und Früchten <i>Assorted cheese platter</i>	CHF	24.50
Frohsinn Huusteller mit Godyschinken, Fleischkäse, Muotathaler Urwaldschinken, Chorizo, Bündnerfleisch, Bauernspeck, Wetterschmöckerli und Küssnacher Käse <i>Delicious house platter with cold meat and cheese</i>	CHF	26.50
Diverse Faustbrote <i>Various Sandwiches</i>	CHF	9.00

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	39.00
200gr	CHF	33.00

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	40.00
200gr	CHF	34.00

Panierte Schnitzel mit Pommes frites

Breadcrumbs pork escalope, pan fried with french fries

CHF 27.00

Panierte Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse

Breadcrumbs pork escalope with french fries and vegetables

CHF 27.00

Rahmschnitzel mit Champignons, dazu Butternudeln
und Gemüse

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

CHF 29.00

Saftiges Schweinssteak vom Grill mit hausgemachter
Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Gemüse

*Grilled pork steak with herb butter, served with french fries and
vegetables*

CHF 30.50

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!

Frohsinn Burger

CHF 30.50

Saftig gebratenes Rindfleisch mit Käse überbacken im Bauernbrot serviert, mit Specktranchen, Essiggurke und Spezi­alsauce

dazu würzige Kartoffelecken

Frohsinn Burger with melted cheese served in farmer bread and country wedges

Entrecôte vom schwarzen Angus Rind

CHF 40.00

mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse

Black Angus entrecôte with french fries and vegetables

Filet vom schwarzen Angus Rind an Dijonsenf-Sauce

CHF 50.50

Saisongemüse und Kürbis-Risotto

*Black Angus Sirloin with Dijon mustard sauce
pumpkin risotto and vegetables*

Wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeitende für detaillierte Informationen zu enthaltenden Allergenen

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt

Kalbfleisch von unserem regionalen Metzger

Veal from the Region

Kalbs Cordon bleu

Gefüllt mit Godyschinken und Küssnachter Käse,
dazu Kartoffelkroketten und Gemüse

Veal Cordon bleu with croquettes and vegetables

350gr	CHF	48.00
200gr	CHF	43.00

Zarte Kalbsschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites und Gemüse

Veal escalope "Viennese style" with french fries and vegetables

CHF 40.00

Unser Hit! Our Hit!

Geschnetzelte Kalbsleber mit feinen Kräutern sautiert
und Portweinjus, serviert mit Butterrösti

*Sliced calf's liver with herbs and porto and Swiss Rösti
(hash browned potatoes)*

CHF 37.00

Wasser ist kostbar!



Kennen Sie das Projekt **WasserfürWasser**?

Die Luzerner, Morris und Lior Etter verhelfen durch Ihre Initiative der Bevölkerung in Sambia zu sauberem Wasser. Durch Sie, lieber Gast, unterstützt das Frohsinn-Team, gemeinsam mit weiteren Küssnachter Restaurants dieses Projekt. Der symbolische Preis für das Hahnenwasser ist wie folgt:

½ Liter CHF 2.00

1 Liter CHF 3.00

Der Betrag kommt vollumfänglich dem Projekt in Sambia zugut.

Mehr Info unter www.wasserfuerwasser.ch

Wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeitende für detaillierte Informationen zu enthaltenden Allergenen

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt

Fisch, sorgfältig für Sie zubereitet

Fish dish

Hausgemachte Fischknusperli - wie der Chef es am liebsten mag, mit Tartarsauce und Zitronengarnitur, serviert mit Schnittlauchkartoffeln oder Butterreis
Deep fried fish stripes with tartare sauce, served either with boiled potatoes or rice

CHF 31.00

Vegetarische Ecke / Vegetarian corner

Gemüseteller CHF 27.50
Kunterbunt angerichtet mit Schnittlauchkartoffeln
Seasonal vegetables plate with boiled potatoes



VEGANES GERICHT (laktose- und glutenfrei)

Vegan Dish (lactose and gluten free)

Süßkartoffel-Paprika-Champignons-Eintopf mit Kokos-Milch und Curry, serviert mit Trockenreis
Stew with sweet potatoes, pepper, mushrooms, coconut milk and curry, served with rice

CHF 23.50

Fleisch- / Fischherkunft:

Schwein: Schweiz

Poulet: Schweiz

Kalb: Schweiz

Rindfleisch: Argentinien oder Schweiz

Fisch Pangasius: 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

Fitnesssteller, verschiedene marinierte Gemüse- und Blattsalate

Fitness dish with various vegetables salad and grown leaf salad

...mit Schweinsschnitzel natur <i>... with pork escalope</i>		CHF	27.00
...mit saftigem Schweinssteak und hausgemachter Kräuterbutter <i>... with pork steak and homemade herb butter</i>		CHF	29.50
...mit Schweins Cordon bleu <i>... with pork Cordon bleu 350 gr</i>	350gr	CHF	37.50
...mit Chili Schweins Cordon bleu <i>... with pork chili Cordon bleu 200</i>	200gr	CHF	32.50
...mit Kalbs Cordon bleu <i>... with veal Cordon bleu 350 gr</i>	350gr	CHF	46.00
...mit Rindsentrecôte und hausgemachter Kräuterbutter <i>... with beef entrecôte and homemade herb butter</i>		CHF	38.50
...mit Rindsfilet und hausgemachter Kräuterbutter <i>... with beef sirloin and homemade herb butter</i>		CHF	49.50
...mit Pouletbrust und hausgemachter Kräuterbutter <i>... with chicken breast and homemade herb butter</i>		CHF	30.50
...mit hausgemachten Fischknusperli dazu Tartarsauce <i>... with deep fried fish stripes and tartare sauce</i>		CHF	30.00
Alle Fitnesssteller sind auch mit Gemüse erhältlich <i>All fitness plates are also available with vegetables</i>		+ CHF	3.50

Wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeitende für detaillierte Informationen zu enthaltenden Allergenen

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt