

Suppe/ Soups

Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	CHF	8.50
Bouillon mit Ei <i>Beef broth with egg</i>	CHF	9.00

Salate und Vorspeisen / Salad & Starter

Grüner Saisonsalat Knackige Blattsalate an unserem selbstgemachten Frenchdressing <i>Seasonal green salad</i>	CHF	8.50
Gemischter Salat Verschiedene marinierte Gemüse- und Blattsalate <i>Mixed salad</i>	CHF	10.50
Bunter Salatteller mit Freilandeier und Saisonfrucht <i>Salad platter with boiled egg and fruit</i>	CHF	22.00
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 19.50
	als Hauptspeise / main course	CHF 31.00

Wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeitende für detaillierte Informationen zu enthaltenen 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	38.00
200gr	CHF	32.00

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	39.00
200gr	CHF	33.00

Panierte Schnitzel mit Pommes frites

Breadcrumbs pork escalope, pan fried with French fries

CHF 26.00

Panierte Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse

Breadcrumbs pork escalope with French fries and vegetables

CHF 26.00

Rahmschnitzel mit Champignons, dazu Teigwaren
und Gemüse

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

CHF 28.00

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 39.00

Kalbfleisch von unserem regionalen Metzger

Veal from the Region

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

350gr CHF 47.00
200gr CHF 42.00

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

CHF 39.00

Poulet / chicken dish

Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter CHF 29.50
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 liebsten mag, mit Tartarsauce und Zitronengarnitur, serviert mit pommes frites CHF 30.00
Deep fried fish stripes with tartare sauce, served with French frice

Vegetarische Ecke / Vegetarian corner

Gemüseteller CHF 26.50
Kunterbunt angerichtet mit Pommes frites
Seasonal vegetables plate with French fries



VEGANES GERICHT (laktose- und glutenfrei)

Vegan Dish (lactose and gluten free)

Buntes Gemüse-Curry serviert mit Trockenreis CHF 22.50
Colorful vegetables pot pourri with red curry gravy, served with rice

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	26.00
...mit Schweins Cordon bleu <i>... with pork Cordon bleu 350 gr</i>	350gr	CHF	36.50
...mit Chili Schweins Cordon bleu <i>... with pork chili Cordon bleu 200</i>	200gr	CHF	31.50
...mit Kalbs Cordon bleu <i>... with veal Cordon bleu 350 gr</i>	350gr	CHF	45.00
...mit Rindsentrecôte und hausgemachter Kräuterbutter <i>... with beef entrecôte and homemade herb butter</i>		CHF	37.50
...mit Pouletbrust und hausgemachter Kräuterbutter <i>... with chicken breast and homemade herb butter</i>		CHF	29.50
...mit hausgemachten Fischknusperli dazu Tartarsauce <i>... with deep fried fish stripes and tartare sauce</i>		CHF	29.00
Alle Fitnesssteller sind auch mit Gemüse erhältlich <i>All fitness plates are also available with vegetables</i>		+ CHF	3.00

Fleisch- / Fischherkunft:

Schwein: Schweiz

Poulet: Schweiz

Kalb: Schweiz

Rindfleisch: Argentinien oder Schweiz

Crevetten & Pangasius: ASC, aus nachhaltiger zertifizierter Zucht, Asien

Lachs: Norwegen

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

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt