

# Menu

RESTAURANT FROHSINN

---

## VORSPEISEN

---

Pulpo-Calamari-Salat an feiner Vinaigrette	17.–
Rinds-Tartar	21.–   29.50
Blacktiger-Crevetten auf Rucola-Risotto	23.50   36.–

## SALATE

---

Verschiedene Blattsalate	8.50
Gemischter Salat	9.50
Nüsslisalat mit Ei	11.–

## SUPPEN

---

Kraftbrühe mit Gemüse und Sherry	10.50
Tomatencremesuppe mit Balsamico	9.50
Otelfinger-Weisswein-Champignoncremesuppe	11.–

## KLASSIKER

---

Geschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti und Saisongemüse	35.–
Kalbs-Cordonbleu mit Pommes frites und Marktgemüse	39.50
Rinds-Stroganoff vom Filet mit Spätzli	37.50
Kalbsleber mit Rösti und Saisongemüse	31.50
Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus	18.50
Zunftbratwurst mit Butterrösti und Zwiebelsauce	19.50

## FROHSINN SPEZIAL

---

Rindsfilet   180 g <i>serviert mit 3 verschiedenen Saucen</i>	50.–
Rinds-Entrecôte mit Kräuterkruste   180 g	39.50
Lammnierstück an Honigsauce   180 g	38.–

*Marktgemüse und Beilage nach Wahl.*

*Beilagen: Risotto, Rösti Krokette, Teigwaren, Kartoffelgratin, Pommes frites*

## HERKUNFTSLAND

---

Poulet: CH, BR | Schwein: CH | Kalb: CH | Rind: CH, US, BR, AUS

## FISCH

---

Taglierini «Antonio» mit Blacktiger-Crevetten, getrockneten Tomaten, Peperoncini und Knoblauch auf Broccoli-Spiegel	33.–
Zanderfilet an mediterraner Kruste, Peperoncini-Kartoffeln und Gemüse	38.50
Seeteufel-Médaille im Mandel-Mantel gebraten Serviirt auf Gemüse-Kartoffel-Bett	41.50

## FITNESSTELLER

---

Salatteller mit Pouletbrust und Kräuterbutter	25.–
Salatteller mit Zanderknusperli und Currymayonnaise	24.50
Salatteller mit Kalbsschnitzel und Kräuterbutter	29.50

## VEGI

---

Auf Empfehlung der Küche

*D* **RESTAURANT FROHSINN**  
*essert*

## DESSERTS

---

Weisse Schokolade-Mascarpone-Mousse	12.–
Lauwarmer Schokoladekuchen mit Vanille-Glace	11.–
Gebrannte Crème mit Schlagrahm	10.50
Sorbet Colonel	12.–
Sorbet Pruneau	12.–
Käseteller	14.50

## DIVERSE GLACE-AROMEN

---

Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Pistazie, Vanille, Mocca  
pro Kugel 3.–  
Portion Rahm 1.50