

FROHSINN

Restaurant Hotel Fam. Grimm-Lanz Wallisellerstrasse 74
8152 Opfikon Tel. 044 810 61 62 Fax 044 811 22 24
www.hotel-frohsinn.ch

Sehr geehrte Frohsinn- Gäste

Wir freuen uns, Sie im Frohsinn zu begrüssen

UNSERE MENUVORSCHLÄGE GELTEN **AB 10 PERSONEN**. WIR BITTEN SIE, SICH AUF **EIN** MENU ZU EINIGEN.

UM IHNEN EINE GROSSE UND INDIVIDUELLE AUSWAHL AN SPEISEN ANZUBIETEN, BESTEHT DIE MÖGLICHKEIT, DIE VERSCHIEDENEN GERICHTE UND DEREN BEILAGEN MIT IHREN PERSÖNLICHEN WÜNSCHEN ZU ERGÄNZEN UND IHR EIGENES MENU ZU KREIREN.

IHR MENU-WUNSCH SOWIE DEN WEIN SOLLTEN SIE UNS MINDESTENS EINE WOCHEN VORHER BEKANNT GEBEN, DAMIT WIR UNS RECHTZEITIG FÜR SIE ORGANISIEREN KÖNNEN.

FALL'S SIE ZU IHREM FEST ODER IHREM MENU NOCH EINIGE FRAGEN HABEN, BERATEN WIR SIE GERNE PERSÖNLICH. MIT UNSERER ERFAHRUNG KÖNNEN WIR IHNEN BESTIMMT WEITER HELFEN UND IHRE PERSÖNLICHEN WÜNSCHE SO WEIT WIE MÖGLICH BERÜCKSICHTIGEN.

DA EIN PERSÖNLICHES GESPRÄCH ZEIT BENÖTIGT UND BESTIMMT AUCH IHRE ZEIT EINGESCHRÄNKT IST, BITTEN WIR SIE HÖFLICHEST, MIT UNS TELEFONISCH EINEN TERMIN ZU VEREINBAREN.

WIR WERDEN UNSER BESTES TUN, UM SIE UND IHRE GÄSTE ZU VERWÖHNEN, DAMIT WIR SIE AUCH BEIM NÄCHSTEN ANLASS WIEDER BEI UNS BEGRÜSSEN DÜRFEN.

WIR WÜNSCHEN IHNEN JETZT SCHON EIN GELUNGENES UND FREUDIGES FEST.

MIT HÖFLICHER EMPFEHLUNG

Regula und Hansjürg Grimm mit Team

Menu-Vorschläge 2011 / Preisänderungen bleiben vorbehalten / alle Preise inkl. 8,0% MwSt.



Hinweise und Vereinbarungen für Ihren Anlass

- APERITIV: Am Tisch oder stehend an einem separaten Aperotisch.
- MENU: Haben Sie alles mit uns besprochen. (Vegetarier, Allergiker etc.)
- MENUKARTEN: Auf Ihren frühzeitigen Wunsch, schreiben wir Ihnen gerne Menukarten.
- BESTUHLUNG: Vieles, aber nicht alles ist möglich.
- DEKORATION:** Für Ihr Fest ist der Tisch fertig gedeckt, mit einer schlichten einfachen Dekoration, **Die aber Eigentum des Hauses ist.**
Im Falle des mitlaufens werden wir Ihnen dieses verrechnen.
Teilen Sie uns bitte mit, wenn Sie Ihr Tisch selber oder nur teilweise Dekorieren möchten.
- AKTIVITÄTEN: Falls Sie besondere Aktivitäten für Ihren Anlass geplant haben, wie Musik, Spiele, Vorführungen, etc. teilen Sie uns dies bitte mit.
- PARKPLÄTZE: Es stehen Ihnen genügend Parkmöglichkeiten rund ums Haus zur Verfügung.
- LOKALMIETEN: Unsere Räumlichkeiten stehen Ihnen bei Banketten unentgeltlich zur Verfügung.
- PERSONENZAHL: Wir bitten Sie, uns 24 Stunden vor Ihrer Bankett-Reservation, die genaue für uns verbindliche Anzahl der Gäste mitzuteilen.
Nicht abgemeldete Personen werden mit 50% des Menüpreises berechnet !
- ÖFFNUNGSZEITEN: Dienstag bis Freitag 07.00 Uhr – **00.00 Uhr**
Montag und Samstag 08.00 Uhr – **00.00 Uhr**
Sonntag 08.00 Uhr – **17.00 Uhr**
- VERLÄNGERUNGEN: Bis 02.00 Uhr 250.00 Franken
jede weitere angebrochene halbe Stunde 80.00 Franken.
(Verlängerungen sind 30 Tage vorher zu melden, ansonsten wird von der Gemeinde ein Expresszuschlag von 150.00 Franken verrechnet)
- HÖCKLER: **Ab 00.30 Uhr berechnen wir Ihnen für Jede weitere angebrochene halbe stunde 80.00 Franken.**
- BEZAHLUNG: Bar, EC, Postcard oder mit Einzahlungsschein innert 30 Tagen.
Bei Banketten akzeptieren wir keine Kreditkarten,
ansonsten berechnen wir einen zuschlag von 4% auf den Totalbetrag.
- FAKTURIERUNG: Folgende Fragen sollten Sie mit uns besprechen:
An wen dürfen wir die Rechnung ausstellen?
Bezahlt jeder Teilnehmer selbst oder nur teilweise?
Sollen Raucherwaren, Spirituosen oder andere Extras direkt einkassiert werden, oder geht alles auf Rechnung.

Wir sind mit den obengenannten Vereinbarungen einverstanden.

Datum; _____ Unterschrift; _____

ZUM APERITIF

Salznüssli, Pommes Chips, etc.	gratis	
Diverses Blätterteig-Konfekt	p. Person	Fr. 2.50
Chäschüechli, Mini Pizzas	p. Stück	Fr. 1.50
Schinkengipfeli	p. Stück	Fr. 2.00
Holzplatte; mit Bündnerfleisch, Salami, Rohschinken und zwei Sorten Käse	p. Platte	Fr. 80.00

SUPPEN

Kraftbrühe mit Flädli, Gemüsestreifen, Backerbsen, Ei oder Sherry		Fr. 5.50
Frische Tomatensuppe mit Basilikum		Fr. 7.00
Potage Paysanne, bunte Gemüsesuppe mit Speck		Fr. 7.00
Mulligatawny, Indische Geflügelsuppe mit Curry und Kokosnussmilch		Fr. 7.00
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons überbacken		Fr. 7.00
Sämtliche Gemüsesuppen, was Ihr Herz begehrt, je nach Saison z.B. Karotten, Blumenkohl, Spargeln, Gurken, Kresse, Lauch, etc.		Fr. 7.00

SALATE

Grüner Blattsalat		Fr. 9.00
Bunt gemischter Salat		Fr. 9.50
Nüsslisalat mit Ei und frischen Champignons		Fr. 10.00
Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum		Fr. 11.00
Knuspersalat, mit Sonnenblumen-Kürbis-und Sesamkernen		Fr. 10.00
Knackiger Eisbergsalat an Thousand Island-Sauce und gebratenem Speck		Fr. 10.00
Bunter Blattsalat mit gebratenem Speck, Champignons und Brotcroûtons frisch aus der Pfanne		Fr. 12.00
Buntes Salatbuffet (ab 15 Personen)	p. Person	Fr. 13.00

KALTE VORSPEISEN

Geräuchte Entenbrust auf kleinem Mischsalat		Fr. 12.00
Tessiner Teller, mit Coppa, Rohschinken, Salami, Parmesan, Tomatencrout		Fr. 12.00
Beefsteak-Tatar, mit Toast und Butter		Fr. 12.00
Mariniertes Rinds-Carpaccio, mit Parmesan und frischem Basilikum		Fr. 12.00
Krevetten-Cocktail		Fr. 12.00
Graved Laks, mit einer süssen Senfdillsauce, Toast und Butter		Fr. 12.00
Geräuchter Lachs, mit Meerrettichschaum, Toast und Butter		Fr. 12.00
Thunfischcarpaccio, mariniert mit Zitronenpfeffer und Walnussöl		Fr. 14.00
Gebratene Riesenkrevetten Black Tiger mit bunten Blattsalaten		Fr. 15.00

WARME VORSPEISEN

Duett von Teigwaren (z.B. Genovese und Pomodoro)	Fr. 11.00
Gorgonzola-Risotto mit zartem Kaninchenfilet	Fr. 12.00
Hausgemachte Lasagne al Forno	Fr. 12.00
Feine Rahmnüdeli mit frischen Pilzen	Fr. 12.00
Frisches Pilze à la reine, auf knusprigem Blätterteigkissen serviert	Fr. 12.00
Gebackene Pengasiusfiletstreifen pomodoro	Fr. 12.00
Gebackene Eglifilet mit Mandeln	Fr. 13.00
Frisches Forellenfilet Zuger Art	Fr. 13.00
Frisches Lachsfilet auf Blattspinat, mit Sauce Hollandaise	Fr. 13.00
Seezungenfilet an sahniger Schnittlauchsauce	Fr. 15.00
Riesenkrevetten an feiner roter Thai-Currysauce	Fr. 15.00
Seeteufel-Piccata auf Basilikumrisotto	Fr. 15.00

HAUPTSPEISEN

"EUSE RENNER"

„Trois Filets“ Frohsinn, abwechslungsreich, auf drei Tellern serviert	Fr. 47.00
„Deux Filets“, Kalbs- und Rindsfilet auf zwei Tellern serviert	Fr. 45.00

SCWEINEFLEISCH

Schweinssteak Café de Paris, an sahniger Kräutersauce	Fr. 34.00
Schweinskarre-Braten, an feinem Kräuterjus	Fr. 34.00
Schweinsfilet Montmartre, auf Blätterteigkissen serviert, an feiner Steinpilz-Rahmsauce	Fr. 37.00
Schweinsfilet à l'Orange, an sahniger Orangensauce	Fr. 37.00
Schweinsfilet "Zunft", im Speckmantel gebraten	Fr. 37.00
Schweinsfilet Madagaskar, an milder Pfefferrahmsauce mit Champignons	Fr. 37.00

KALBFLEISCH

Osso Bucco, Kalbshaxe Tessiner Art	Fr. 35.00
Glacierter Kalbsschulterbraten, an Rahmsauce mit frischen Pilzen	Fr. 36.00
Kalbshohrückenbraten, serviert an feinem Kräuterbutterjus	Fr. 38.00
Kalbsschnitzeli Zürcher Art, an feiner Rahmsauce mit Champignons	Fr. 38.00
Kalbsschnitzeli Cindarella, an feiner Zitronenrahmsauce	Fr. 38.00
Kalbs-Saltin bocca alla Romana, mit Rohschinken und Salbei gebraten	Fr. 38.00
Kalbs-Gordon Bleu, mit Schinken und würzigem Gruyerzer Käse gefüllt	Fr. 37.50
Kalbssteak Classic, an sahniger Morchelsauce mit Cognac abgerundet	Fr. 43.00
Kalbssteak Sauge, mit frischem Salbei gebraten, Acetojus	Fr. 43.00
Kalbskarrebraten, an feiner Whsikyrahmsauce	Fr. 45.00

RINDFLEISCH

Saftiger Rindsschmor-Braten , an kräftiger Merlotsauce	Fr. 35.00
Entrecôte double Café de Paris , an schaumiger Kräutersauce	Fr. 39.00
Entrecôte double Madagaskar , an milder Pfefferrahmsauce	Fr. 39.00
Entrecôte double Stroganoff , an feiner Paprika-Rahmsauce mit Champignons und Peperoni	Fr. 39.00
Rindsfilet Frohsinn , am Stück gebraten an sahniger Knoblauchsauce	Fr. 45.00
Rindsfilet Sir Gordon , am Stück gebraten, an leichter Portweinsauce mit Tomatenwürfeli und frischem Basilikum	Fr. 45.00
Rindsfilet „Château briand“ , am Stück gebraten, mit Sauce Béarnaise	Fr. 45.00

LAMMFLEISCH

Lammkarre Provençale , in Kräuterkruste gebraten, an kräftigem Thymianjus	Fr. 40.00
---	-----------

GEFLÜGEL

Pouletbrust Black Label , an sahniger Whiskysauce	Fr. 35.00
Pouletbrust Ko Samui , an feiner Thai-Currysauce	Fr. 35.00

Folgende Beilagen stehen Ihnen zur Auswahl:

Butternüdli, Rahmnüdeli, hausgemachte Spätzli,
Pommes frites, Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin, Savoyarde-Kartoffeln,
Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Butterrösti, Kartoffelstock, Trockenreis, Basmatireis,
Wildreis, verschiedene Risotti, Tessiner Polenta, Kartoffelgnocchi und noch vieles mehr!

Servieren wir Ihnen selbstverständlich mit Nachservice

**Frisches Saisongemüse ist bei allen Gerichten
soweit es passend ist dabei und wird auf dem ersten Teller serviert
ohne Nachservice**

* * * * *

Teilen Sie uns bitte mit , wenn Sie an ein ganz bestimmtes Gericht gedacht haben,
dass wir nicht auf unseren Vorschlägen haben.
Wenn immer möglich werden wir Ihnen auch diesen Wunsch gern erfüllen.

Gerne Informieren wir Sie über unsere Saisongerichte
und individuelle Marktangebote.

ZUSAMMENGESTELLTE MENU'S

No 1

Bunt gemischter Salat

* * *

Glacierter Kalbsschulterbraten
an feiner Pilzrahmsauce
mit frischem Gemüse
und Butternüdeli

* * *

Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm

Fr. 54.00

No 2

Nüsslisalat Mimosa

* * *

Schweinskarre-Braten
mit Kräuterjus
mit frischem Gemüse
und Kartoffelgratin

* * *

Hausgemachter Eiskaffee

Fr. 52.50

No 3

Frische Tomatensuppe

* * *

Rindsschmorbraten
Bürgerlicher Art
mit frischem Gemüse
und feinen Spätzli

* * *

Griesschöpfli an Beersauce

Fr. 50.50

No 4

Bunter Blattsalat 47

* * *

Schweinsfilet Madagaskar
an milder Pfefferrahmsauce
mit frischem Gemüse
und Trockenreis

* * *

Coupe Belle Helene

Fr. 57.50

No 5

Lauchcremesüpli

* * *

Kalbs-Gordon bleu
mit rezentem Gruyzerzer
dazu frisches Gemüse
und Pommes Frites

* * *

Zitronensorbet Sergio

Fr. 53.50

No 6

Bunter Blattsalat mit Ei

* * *

Entrécôte double
Sauce Café de Paris
mit frischem Gemüse
und Kartoffelkroketten

* * *

Apfeltarte mit Vanilleglace

Fr. 57.00

No 7

Kraftbrühe mit Flädli

* * *

Bunter Knuspersalat

* * *

Schweinsfilet à l'Orange
an sahniger Orangensauce
mit frischem Gemüse
und Mandelreis

* * *

Coupe Caramelita

Fr. 59.00

No 8

Broccolischaumsüpli

* * *

Bunter Knuspersalat

* * *

Schweinsfilet "Zunft"
an kräftiger Rotweinsauce
mit grünen Bohnen
und Basilikumrisotto

* * *

Mousse au chocolat

Fr. 60.50

No 9

Fein mariniertes Rinds-Carpaccio
mit Knoblicroûte

* * *

Bunt gemischter Salat

* * *

Zartes Kalbssteak "Alba"
an kräftiger Rotweinsauce mit Morcheln
dazu frisches Gemüse
und Kartoffelgratin

* * *

Sorbetteller mit Früchten
Fr. 73.00

No 10

Gebackene Pegasusstreifen auf
Tomatenrisotto

* * *

Nüsslisalat Mimosa

* * *

Rindsfilet (Château briand)
mit Sauce Béarnaise
dazu frisches Gemüse
und Kartoffelkroketten

* * *

Halbgefrorenes Grand Marnier
Fr. 73.50

No 11

Potage Germeny

* * *

Gebackene Riesenkrevetten
mit buntem Salatbouquet

* * *

Entrécôte double "Pommery"
an sahniger Pommery-Senf Sauce
mit frischem Gemüse
und Röstikroketten

* * *

Frische Kiwi mit Vanilleglace
Fr. 67.50

No 12

Duett von Teigwaren

* * *

Buntes Salatbouquet
mit geräucherter Entenbrust

* * *

Kalbssteak "Sir Gordon"
an Portweinsauce mit Basilikum
dazu frisches Gemüse
und Savoyarde-Kartoffeln

* * *

Beeriteller mit Vanilleglace
Fr. 73.00

No 13

Kraftbrühe mit Flädli

* * *

Duet von Nüssli-und Eisbergsalat

* * *

Zarte Kalbsschnitzeli
"Zürcher Art"
mit frischem Gemüse
und feiner Rösti

* * *

Apfeltarte mit Vanilleglace
Fr. 60.00

No 14

Minestrone Ticinese

* * *

Tomatensalat mit Mozzarella

* * *

Kalbsschnitzeli-Saltin bocca
alla romana
mit Blattspinat
und Weissweinrisotto

* * *

Hausgemachtes Tiramisu
Fr. 62.50

No 15

Kraftbrühe Royale

* * *

Bunter Blattsalat Finesse

* * *

Kalbskarre-Braten
mit Morchel-Rahmsauce
dazu frisches Gemüse
und Butternügli

* * *

Dessertteller

Fr. 72.50

No 16

Potage Indochinoise

* * *

Nüsslisalat mit Rauchlachsstreifen

* * *

Zartes Lammkarre "Provençale"
an feinem Thymianjus
mit frischem Gemüse
und Kartoffelgratin

* * *

Grossmuetter`s Brännti Creme

Fr. 64.50

No 17

Seezungenfilet mit Krevetten
an sahniger Weissweinsauce

* * *

Kraftbrühe Monte Carlo

* * *

Bunter Knuspersalat

* * *

Am Stück gebratenes Rindsfilet
an kräftigem Acetojus
mit frischem Gemüse
und Kartoffelchüechli

* * *

Frische Ananas mit Zitronensorbet

Fr. 79.00

No 18

Mariniertes Kalbs-Carpaccio
mit buntem Salatbouquet

* * *

Kresseschaumsüpli

* * *

Zitronensorbet Sergio

* * *

Zartes Schweinsfilet "Normande"
an sahniger Calvadosauce
mit frischem Gemüse
und feinen Nüdeli

* * *

Parfait Glace Grand Marnier

Fr. 69.00

No 19

Rauchlachsteller mit Toast und Butter

* * *

Nüsslisalat 47

* * *

Kalbsfilet an Morchelrahmsauce
mit frischem Gemüse und Butternüdeli

* * *

Rindsfilet mit Sauce Béarnaise
mit frischem Gemüse und Kartoffelkroketten

* * *

Schweinsfilet an Marsalasaucce
mit frischem Gemüse und Weissweinsrisotto

* * *

Sorbetteller mit Früchten

Fr. 73.50

No 20

Lachsfilet an sahniger Kräutersaucce

* * *

Bunter Blattsalat Grischa

* * *

Feiner Basilikumrisotto
mit zartem Kaninchenfilet

* * *

Zitronensorbet Rossi

* * *

Zartes Kalbssteak "Sir Gordon"
an kräftiger Portweinsauce
mit frischem Gemüse
und Savoyarde-Kartoffeln

* * *

Parfait Glace Amaretto

Fr. 87.00

DESSERT

Caramelchöpfli mit Rahm	Fr. 6.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 8.00
Frischer Fruchtsalat mit Glace und Rahm	Fr. 8.50
Diverse Coupe`s	Fr. 8.50
Diverse Coupe`s mit Gügs	Fr. 9.00
Hausgemachte Parfait Glacés je nach Saison	Fr. 8.50
Diverse Torten <i>Schwarzwälder, Kirsch, Quark etc.</i>	Fr. 7.50
Diverse Eistorten <i>Nougat, Vacherin etc.</i>	Fr. 7.50
Griesschöpfli an Beerisauce	Fr. 8.50
Panna cotta an Beerisauce	Fr. 8.50
Emmentaler Eiskaffee mit Meringue	Fr. 8.50
Brännli Crème nach Grossmutter Art	Fr. 8.50
Schoggicrème Melangé	Fr. 8.50
Süssmoschtcrème mit Rahm	Fr. 8.50
Hausgemachtes Tiramisu	Fr. 8.50
Hausgemachtes Mousse au chocolat	Fr. 8.50
Apfeltarte mit Vanilleglace	Fr. 8.50
Sorbetteller mit Früchten garniert	Fr. 10.50
Warmes Ananascarpaccio mit Vanilleglace	Fr. 11.00
Crêpes Suzette an Orangen-Caramelsauce mit Vanilleglace	Fr. 12.00
Dessertteller	Fr. 12.00
Kleines Dessertbuffet <i>ab 20 Personen</i>	Fr. 15.00

Selbstverständlich dürfen Sie und Ihre Gäste den Dessert auch vor Ort,
nach Wunsch wählen. Dann aber aus unserer À la carte-Dessert-Karte