

Sehr geehrte Frohsinn Gäste

**Ab 10 Personen benötigen wir
ein einheitliches Menu für die ganze Gruppe.**

Es freut uns ganz besonders, dass wir Ihren Anlass bei uns im Restaurant Frohsinn begleiten und umrahmen dürfen.

Das ganze Frohsinn Team ist gerne für Sie da und setzt alles daran Ihren Anlass zu Ihrer vollsten Zufriedenheit durchzuführen.

Wir freuen uns riesig auf Sie.

Mit freundlichen Grüssen

Familie Grimm und
das gesamte Frohsinn Team

Und jetzt wünschen wir Ihnen viel Vergnügen und Vorfreude beim Durchgehen unserer Vorschläge.

Wichtige Informationen

Räumlichkeiten

Gartenstübli:	14 bis 16 Personen
Opfistübli:	20 bis 30 Personen
Dorfstübli:	30 bis 40 Personen
Saal:	50 bis 70 Personen

Die Räumlichkeiten können nicht fix reserviert werden.

Je nach Personenzahl- Änderungen behalten wir uns vor die Räumlichkeiten neu einzuteilen oder zu tauschen.

Menu- Regeln

- 1. Ab 10 Personen muss ein Menu bestellt werden.**
- 2. Die ganze Gruppe muss sich für 1 Menu entscheiden.**
- 3. Für die vegetarischen/ veganen Gäste können wir das ausgewählte Menu fleischlos gestalten oder eine andere Menu- Auswahl festhalten.**
- 4. Die definitive Teilnehmerzahl, welche uns 24 Stunden vor dem Anlass mitgeteilt wird, gilt als verbindlich und wird in Rechnung gestellt.**
- 5. Unser Restaurant hat bis 23.30 Uhr geöffnet.**

Bezahlung

Wir akzeptieren bei Banketten keine Kreditkarten. Mit Bargeld, Maestro, Postcard oder per Rechnung ist das Bezahlen kein Problem.

Ab 10 Personen ist Einzelinkasso aus organisatorischen Gründen nicht möglich, der Organisator ist für das Inkasso verantwortlich und bezahlt die Gesamtrechnung.

Menubesprechung

Die Auswahl von Ihrem Menu nehmen wir gerne telefonisch oder per Email entgegen.

Das nächste Blatt wird Ihnen dabei helfen.

Wenn Sie ein persönliches Gespräch wünschen, bitten wir Sie, 14 Tage vor Ihrem Anlass einen Termin mit uns zu vereinbaren.

Montag bis Freitag: von 13.00 bis 17.00 Uhr

Samstag/ Sonntag: von 14.00 bis 16.00 Uhr

Menu- Auswahl

Sie dürfen sich das Menu aus den verschiedenen Vorschlägen selber zusammenstellen und natürlich können auch die Vorspeisen und Desserts getauscht werden.

Eine weitere Beilage zu den Hauptgängen kostet zusätzlich 2.50 CHF pro Person.

Dekoration

Gerne dekoriert das Frohsinn- Team für Sie den Tisch einfach und schlicht mit der hauseigenen saisonalen Dekoration. Wenn Sie Frischblumen wünschen, bitten wir diese selber zu organisieren. Teilen Sie uns bitte mit, wenn Sie Ihren Tisch selber dekorieren möchten.

Mitbringen von Wein und Torte

Wir beraten Sie gerne bei der Wahl der passenden Weine. Unsere grosszügige Weinkarte, welche Sie auf der Homepage finden, zeigt Ihnen unsere Auswahl. Alle mit Stern (*) gekennzeichneten Weine warten nur in geringer Zahl auf Sie. Wir behalten uns Jahrgangs- und Preisänderungen vor.

Für mitgebrachte Weine verlangen wir für unseren Dienstleistungsaufwand ein Zapfengeld von 35.00 CHF pro Flasche.

Bei mitgebrachter Torte verrechnen wir eine Service- Pauschale von 3.50 CHF.

Bankett- Informationen:

Datum:	
Zeit:	
Anlass:	
Menukarten- Titel:	

Name:	
Telefon:	
Rechnungs- Adresse:	

Personenanzahl	
Gesamt:	
...davon Kinder	
...davon Fleischlos	
...davon Allergiker	

Menu- Auswahl	
Weisswein:	
Rotwein:	
Apéro:	
Suppe:	
Salat:	
Hauptgang:	
Dessert:	

Apéro

Bitte teilen Sie uns die genaue Apéro- Auswahl und die gewünschte Anzahl mit, damit wir Ihren Apéro wie vereinbart vorbereiten können.

Die mit * gekennzeichneten Gerichte können bei Wunsch vor Ort nicht nachgemacht werden.

Apéro- Häppli

Salziger Nuss- Mix	pro Schale	6.00
Marinierte Oliven	pro Schale	7.00
Warme Edamame (mit Salzflöcken)	pro Schale	7.00
Blätterteiggebäck (ca. 10 Personen) *	pro 10 Pers.	20.00
Gemüse- Teller mit Sauerrahm- Dip (ca. 10 Personen) *	pro 10 Pers.	25.00
Melone und Rohschinken (saisonal- ca. 10 Personen)	pro 10 Pers.	35.00
Chnoblibrot	7 Stück	8.00
Bündner Croûte (Chnoblibrot mit hauchdünnem Rohschinken)	7 Stück	13.00
Mini Gruyère- Chäschüechli *	pro Stück	1.50
Mini Schinkengipfeli *	pro Stück	2.50
Tomaten und Mozzarella Spiessli *	pro Stück.	2.50

„Frohsinn-Renner“

Menu 1: Trois Filets

“Fire and Ice” Thai Curry Suppe mit Mangosorbet
9.50

Kalbsfilet an Morchelrahmsauce mit frischem Gemüse und Butternüdeli
Rindsfilet mit Sauce Béarnaise mit frischem Gemüse und Kartoffelkroketten
Schweinsfilet an MarsalasaUCE mit frischem Gemüse und Safranrisotto
51.00

Apfeltarte mit Vanilleglace
11.50

Menu 2: Rindsfilet Black Label

Nüsslisalat mit Ei
13.50

Rindsfilet „Black Label“ am Stück rosa gebraten
mit Whiskeyrahmsauce, frisches Gemüse und hausgemachten Spätzli
49.00

Warmes Schoggichüechli mit Mascarponecrème
12.00

„Frohsinn-Renner“

Menu 3: Schweinsfilet Zunft

Knuspersalat mit Chnoblilbrot
11.50

Schweinsfilet Zunft an kräftiger Rotweinsauce
dazu frisches Gemüse und Kartoffelgratin
43.00

Emmentaler Eiskaffee mit Meringue
10.50

Menu 4: Kalbs Cordon Bleu

Gemischter Salat
11.50

Kalbs Cordon Bleu
serviert mit frischem Gemüse und Pommes Frites
40.50

Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm
12.50

Menu 5: Kalbsgeschnetzeltes ZH- Art

Warmer Gemüsesalat
13.50

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
serviert mit frischem Gemüse und Rösti
45.00

Hausgemachtes Grand Marnier Parfait Glace
12.50

„Frohsinn- Renner“

Menu 6: Rindsfilet Chateaubriand

Blattsalat 47 mit Speck, Champignons,
und Croutons aus der Pfanne
14.00

Rindsfilet Chateaubriand am Stück rosa gebraten
mit Sauce Béarnaise frischem Gemüse und Kartoffelkroketten
49.00

Sorbetteller mit Früchten garniert
14.50

Menu 7: Rindsschmorbraten

Grillgemüse mit Crème fraîche
garniert mit kleinem Salatbouquet
14.50

Rindsschmorbraten an kräftiger Merlotsauce, verfeinert mit Zimt und Vanille,
serviert mit frischem Gemüse und hausgemachten Spätzli
39.50

Hausgemachter Eiskaffee
10.80

Menu 8: Glacierter Kalbsbraten

Bouillon mit Flädli
7.50

Glacierter Kalbsschulterbraten an Pilzrahmsauce
serviert mit frischem Gemüse und Butternüdeli
39.50

Hausgemachtes Caramelchöpfli mit Rahm
9.50

Menu 9: Entrecote double

Duett vom Eisbergsalat mit Speck und Nüsslisalat mit Ei
14.00

Entrecôte double an Sauce Café de Paris
serviert mit frischem Gemüse und Pommes Frites
46.00

Oma's Brännli Crème
9.50

Menu 10: Kalbssteak Classic

Tomatensuppe mit Sauerrahm- Glace
9.50

Kalbssteak Classic an Cognac- Morchelrahmsauce
dazu frisches Gemüse und Butternüdeli
49.00

Panna Cotta an Beerensauce
10.50

Menu 11: Kalbs- Hackbraten

Französische Zwiebelsuppe
8.50

Hausgemachter Kalbs- Hackbraten an Rosmarinjus
serviert mit Gemüse und frischem Kartoffelstock
36.00

Mousse au chocolat
9.00

Menu 12: Lammkarre „Provencale“

Rucolasalat Ticino
16.00

Lammkarre in Kräuterkruste gebraten an kräftigem Thymianjus
serviert mit Gemüse und Griessgnocchi
46.00

Hausgemachtes Nougat- Parfait
12.50

Menu 13: Schweinsfilet Normande

Randencarpaccio mit Avocado und kleinem Salatbouquet
13.50

Prättigauer Rieslingsuppe
8.50

Schweinsfilet Zunft- Normande an sahniger Calvadossauce
mit frischem Gemüse und Butternüdeli
43.00

Caramelisiertes Ananascarpaccio mit Vanilleglace
14.50

Menu 14: Rindsfilet Sir Gordon

Doradefilet Portoja
auf Zucchetti- Fenchel Gemüse
16.00

Mangosorbet Sergio
5.50

Rindsfilet Sir Gordon am Stück gebraten an leichter Portweinsauce mit
Tomatenwürfeli und Basilikum, frisches Gemüse
und Weissweinsorbet
49.00

Zitronenquarkchöpfli an Beerensauce
10.50

Vegetarische/ Vegane Hauptgänge:

Vegetarisches Zürcher Geschnetzeltes
Pilzragout an feiner Rahmsauce serviert mit Gemüse und Rösti
31.00

Vegetarischer Gemüseteller mit Beilage Ihrer Wahl
31.00

Veganes Indisches Linsen- Dal
mit Basmatireis
29.00

Veganes Gemüse Hat Yai
frisches Gemüse an roter Thai- Curry Sauce serviert mit Basmatireis
29.00

Natürlich ist es auch möglich, jeden gewählten Hauptgang fleischlos zu gestalten.