

Sehr geehrte Frohsinn Gäste

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

Die Menu- Vorschläge sind Empfehlungen unsererseits und dürfen ab 10 Personen selber zusammengestellt werden. Auch unsere Speisekarte kann als Inspiration dienen.

Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie sich für **ein einheitliches Menu** entscheiden.

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

Wir freuen uns auf Sie.

Mit freundlichen Grüssen

Familie Grimm und das gesamte Frohsinn Team

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

Informationen

Räumlichkeiten

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

Menu- Regeln

- 1. Ab 14 Personen muss ein Menu bestellt werden.**
- 2. Die ganze Gruppe muss sich für ein einheitliches Menu entscheiden.**
- 3. Das Menu muss uns spätestens 10 Tage vor Anlassbeginn mitgeteilt werden.**

Es ist möglich jedes Gericht im Menu fleischlos zu gestalten.

Selbstverständlich freuen wir uns sehr mit Ihnen gemeinsam ein Menu nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen zusammenstellen zu können.

Wir haben dann auch die Möglichkeit saisonale Gerichte einfließen zu lassen.

Menubesprechung

Gerne können Sie uns telefonisch oder per E- Mail erreichen, um uns Ihre Menu-Auswahl oder weitere Details Ihres Anlasses mitzuteilen.

Wenn Sie ein persönliches Gespräch wünschen, bitten wir Sie **frühzeitig einen Termin mit uns zu vereinbaren.**

Folgende Anlass- Details sind wichtig für uns

- Anzahl Personen (Kinder, spezielle Bedürfnisse)
- Menu Wünsche
- Apéro- Gestaltung
- Getränke
- Bezahlung (Rechnung, Bar oder EC)
- Bestuhlung/ Tischordnung

FROHSINN

Hotel-Restaurant Frohsinn · Mühlegasse 8 · 8152 Opfikon
Restaurant 044 809 61 62 · Hotel 044 809 61 61 · hotel-frohsinn.ch



Personen

Wir bitten Sie die definitive Anzahl Gäste bis 24 Stunden vor Ihrer Bankett Reservation mitzuteilen. **Nicht abgemeldete Personen werden verrechnet.**

Dekoration

Geniessen Sie Ihr Fest an einem schön gedeckten Tisch. Gerne dekoriert das Frohsinn-Team für Sie den Tisch einfach und schlicht mit der hauseigenen saisonalen Dekoration.

Teilen Sie uns bitte mit, wenn Sie Ihren Tisch selber dekorieren möchten.

Öffnungszeiten

Montag und Samstag:	08.00 bis 24.00 Uhr
Dienstag bis Freitag:	06.00 bis 24.00 Uhr
Sonntag:	08.00 bis 17.00 Uhr

Verlängerungen

Wir haben bis um 24.00 Uhr unser Restaurant geöffnet. **Ab 24.00 Uhr berechnen wir Ihnen pro weitere angebrochene halbe Stunde 80.00 CHF.**

Sie haben aber die Chance eine Verlängerung zu beantragen. Die Bewilligung bis 02.00 Uhr kostet 250 CHF und pro weitere angebrochene halbe Stunde 80.00 CHF. Verlängerungen sind 30 Tage vor dem Anlassbeginn zu melden, ansonsten wird von der Gemeinde ein Express- Zuschlag von 150.00 CHF verrechnet.

Bezahlung

Bei Banketten akzeptieren wir keine Kreditkarten nur EC Karte, Bar oder mit einem Einzahlungsschein per Rechnung.

Apéro

Getränke

Hausgemachter Frohsinn- Glühwein mit Whisky	42.00 pro Liter
Erfrischende Aperero- Bowle mit Früchten (saisonal)	
mit Alkohol	38.00 pro Liter
ohne Alkohol	30.00 pro Liter

Unser Schaumwein- und Weinangebot finden Sie in unserer Weinkarte auf der Frohsinn- Homepage.

Gerne beraten wir Sie telefonisch, per Mail oder natürlich in einem persönlichen Gespräch zur passenden Weinauswahl.

Aperero- Snacks

Salznüssli, Pommes Chips und Salzstängeli	pro Pers.	2.00
Diverses Blätterteigkonfekt	pro Pers.	2.50
Hausgemachte Philadelphia- Blätterteigroulade	pro 10 Pers.	27.00
Chäschüechli, Mini- Pizzas	pro Stk.	1.50
Schinkengipfeli	pro Stk.	2.50
Holz- Apéroplatte mit Bündnerfleisch, Salami, Rohschinken, Greyerzer Käse		80.00
Chnoblibrot	pro Portion	7.00
Gemüse- Dip im Glas	pro Glas	3.50
Hausgemachte Hackfleischtätschli	pro Stück	4.00

Vorspeisen

Suppen

Bouillon mit Flädli, Gemüsestreifen, Backerbsen, Ei oder Sherry	7.00
Frische Tomatensuppe mit Basilikum	7.50
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrout überbacken	7.50
Saisonale Gemüsesuppen (Spargeln, Karotten, Kresse, etc.)	7.50
Thai Curry Suppe „Fire and Ice“ mit Mangosorbet	8.00

Salate

Nüsslisalat mit Ei	12.00
Knuspersalat mit Sonnenblumen- Kürbis- und Sesamkernen	10.50
Knackiger Eisbergsalat an Thousand Island Sauce mit gebratenem Speck	12.00
„Blattsalat 47“ mit gebratenem Speck, Champignons und Brotcroustons frisch aus der Pfanne	12.00
Rucola Salat „Ticino“ Mozzarella im Rohschinken gebraten auf Rucolasalat mit Olivenöl und Balsamico	12.00

Kleine kalte Vorspeisen

Beefsteak- Tartar mit Toast und Butter	13.50
Rinds- oder Kalbscarpaccio mit Rucola, Olivenöl und Parmesan	13.50
Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	13.50
Carpaccio vom Thunfisch mit Walnussöl und Zitronenpfeffer	15.50
Randencarpaccio mit Avocados	12.50

FROHSINN

Hotel-Restaurant Frohsinn · Mühlegasse 8 · 8152 Opfikon
Restaurant 044 809 61 62 · Hotel 044 809 61 61 · hotel-frohsinn.ch



Kleine warme Vorspeisen

Duett von verschiedenen Teigwaren	12.00
Frisches Lachsfilet auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise	15.00
Randen- Risotto mit Ziegenfrischkäse und knusprigen Rohschinken	13.00
Grillgemüse mit Ziegenfrischkäse	12.00

Hauptspeisen

**Bei jeder Hauptspeise servieren wir Ihnen
frisches Gemüse und eine Stärkebeilage nach Wahl.**

Natürlich ist es möglich jedes Gericht fleischlos zu gestalten.

Klassiker

„Trois Filets Frohsinn“ auf drei Tellern serviert	48.50
Kalbsfilet (60g) an Morchelrahmsauce,	
und Rindsfilet (60g) mit Sauce Béarnaise	
und Schweinsfilet (60g) an Marsalasaucce	

Schweinefleisch

Hausgemachter Hackbraten an Champignons- Rahmsauce	35.00
Schweinskarre Braten an feiner Senfsauce	37.00
Schweinsfilet „à l' Orange“ an sahniger Orangensauce	39.00
Schweinsfilet „Zunft“ im Speckmantel gebraten	39.00
Schweinsfilet „Madagaskar“ an milder Pfefferrahmsauce mit Champignons	39.00

FROHSINN

Hotel-Restaurant Frohsinn · Mühlegasse 8 · 8152 Opfikon
Restaurant 044 809 61 62 · Hotel 044 809 61 61 · hotel-frohsinn.ch



Kalbfleisch

Glacierter Kalbsschulterbraten an Rahmsauce mit frischen Pilzen	38.00
Kalbshohrückenbraten serviert an feinem Kräuterbutterjus	40.00
Kalbsschnitzeli „Zürcher Art“ an feiner Rahmsauce mit Champignons	40.00
Kalbsschnitzeli „Cinderella“ an feiner Zitronenrahmsauce	40.00
Kalbssteak „Saltimbocca“ mit Rohschinken und Salbeibutter	45.50
Kalbs Cordon Bleu mit Schinken und würzigem Greyerzer Käse gefüllt	38.50
Kalbssteak „Classic“ an sahniger Morchelsauce mit Cognac abgerundet	45.50
Kalbskarrebraten an feiner Whiskyrhmsauce	46.00
Kalbshaxen „Osso Bucco“ Tessiner Art	36.00

Rindfleisch

Saftiger Rindsschmorbraten an kräftiger Merlotsauce	36.00
Entrecôte double Café de Paris an schaumiger Kräuterrahmsauce	41.00
Entrecôte double „Madagaskar“ an milder Pfefferrahmsauce mit wenig Champignons und Morcheln	41.00
Rindsfilet Sir Gordon am Stück gebraten an leichter Portweinsauce mit Tomatenwürfeli und frischem Basilikum	46.50
Rindsfilet Chateaubriand am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise	46.50

Lammfleisch

Lammkarre „Provencale“ in Kräuterkruste gebraten an kräftigem Thymianjus	42.00
--	-------

Geflügel

Maispoularde „Black Label“ an sahniger Whiskysauce	36.00
Pouletbrust Supreme an feiner Morchelrahmsauce	36.00
Pouletbrust auf asiatischem Gemüse-beet an Thai- Curry Sauce	33.00

FROHSINN

Hotel-Restaurant Frohsinn · Mühlegasse 8 · 8152 Opfikon
Restaurant 044 809 61 62 · Hotel 044 809 61 61 · hotel-frohsinn.ch



Fleischlos (Natürlich ist es möglich jedes Gericht fleischlos zu gestalten)

„Hat Yai“ frisches Gemüse an Thai- Curry Sauce	26.00
Macceroni „Verdura“ mit verschiedenem Gemüse und Olivenöl	19.50

Beilagen

Folgende Beilagen stehen Ihnen zur Auswahl:

Butternüdeli, hausgemachte Spätzli, Polentaschnitte, Pommes Frites, Kartoffelgratin
Kartoffelkroketten, , Savoyarde- Kartoffeln, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Rösti, Reis,
Basmatireis, verschiedene Risottos oder eine Tessiner Polenta

Eine zweite Beilage wird mit einem Aufpreis von 3.50 CHF pro Person berechnet.

Menu- Empfehlungen

Menu 1

Knuspersalat mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen	10.50
Glacierter Kalbsschulterbraten an feiner Pilzrahmsauce serviert mit frischem Gemüse und Butternüdeli	38.00
Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm	8.50

Menu 2

Nüsslisalat mit Ei	12.00
Schweinskarrebraten an Senfsauce mit frischem Gemüse und Spätzli	37.00
Emmentaler Eiskaffee mit Meringue	8.50

Menu 3

Bouillon mit Flädli	7.00
Hausgemachter Hackbraten an Bratensauce mit frischem Mischgemüse und Kartoffelstock	35.00
Apfeltarte mit Vanilleglace	8.50

FROHSINN

Hotel-Restaurant Frohsinn · Mühlegasse 8 · 8152 Opfikon
Restaurant 044 809 61 62 · Hotel 044 809 61 61 · hotel-frohsinn.ch



Menu 4

Prättigauer Rieslingsuppe	8.00
Kalbs Cordon Bleu mit Schinken und würzigem Greyerzer Käse dazu frisches Gemüse und Pommes Frites	38.50
Zitronensorbet Sergio	8.50

Menu 5

Duett vom Eisberg- und Nüsslisalat mit Speck	12.00
Entrecôte double an Sauce Café de Paris serviert mit frischem Gemüse und Pommes Frites	41.00
Warme Apfeljalousie mit Vanilleglace	8.50

Menu 6

Bunter Blattsalat mit Ei	10.50
Rindsfilet Chateaubriand mit Sauce Béarnaise mit frischem Gemüse und Kartoffelkroketten	46.50
Halbgefrorenes Grand Marnier	8.50

Menu 7

Grillgemüse mit Ziegenfrischkäse	12.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti	39.00
Hausgemachtes Mousse au chocolat	9.00

Menu 8

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrout überbacken	7.50
Rucola Salat „Ticino“	12.00
Schweinsfilet Zunft an kräftiger Rotweinsauce dazu frisches Gemüse und Safranrisotto	39.00
Zitronenquark- Chöpfli an Beerensauce	8.50

FROHSINN

Hotel-Restaurant Frohsinn · Mühlegasse 8 · 8152 Opfikon
Restaurant 044 809 61 62 · Hotel 044 809 61 61 · hotel-frohsinn.ch



Menu 9

Duett von Teigwaren	12.00
Knuspersalat Frohsinn	10.50
Kalbssteak Sir Gordon an Portweinsauce mit Basilikum dazu frisches Gemüse und Savoyarde Kartoffeln	45.50
Beerenteller mit Vanilleglace	10.50

Menu 10

Bouillon mit Flädli	7.00
Randencarpaccio mit Avocado	12.50
Zarte Kalbsschnitzeli Zürcher Art mit frischem Gemüse und Rösti	40.00
Sorbetteller mit verschiedenen Früchten garniert	12.00

Menu 11

Rindscarpaccio mit Salatbouquet	13.50
Kresseschaumsuppe	7.50
Passionsfruchtsorbet Sergio	5.50
Zartes Schweinsfilet Normande an sahniger Calvadosauce mit frischem Gemüse und feinen Nüdeli	39.00
Brännti Crème nach Oma's Rezept	8.50

Menu 12

Thai Curry Suppe „Fire and Ice“ mit Mangosorbet	8.00
Bunter Blattsalat mit Rauchlachsstreifen	13.00
Kalbfilet an Morchelrahmsauce mit frischem Gemüse und Butternüdeli	
Rindfilet mit Sauce Béarnaise mit frischem Gemüse und Kartoffelkroketten	
Schweinsfilet an Marsalasaucе mit frischem Gemüse und Weisswein risotto	48.50
Ananascarpaccio mit Vanilleglace	12.00

FROHSINN

Hotel-Restaurant Frohsinn · Mühlegasse 8 · 8152 Opfikon
Restaurant 044 809 61 62 · Hotel 044 809 61 61 · hotel-frohsinn.ch



Menu 13

Randenrisotto mit Ziegenfrischkäse und knusprigem Rohschinken	13.00
Rindscarpaccio mit kleinem Salatbouquet	13.50
Zitronensorbet Sergio	5.50
Rindsfilet Alba an feiner Rotweinsauce mit Morcheln serviert mit frischem Gemüse und Kartoffelgratin	47.00
Kleine Dessert- Auswahl vom Buffet	12.00

Dessert

Caramelchöpfli mit Rahm	7.00
Frischer Fruchtsalat mit Glace und Rahm	8.50
Hausgemachte Parfait Glaces je nach Saison	8.50
Zitronenquark- Chöpfli an Beerensauce	8.50
Panna Cotta an Beerensauce	8.50
Emmentaler Eiskaffee mit Meringue	8.50
Brännli Crème nach Oma's Rezept	8.50
Hausgemachtes Tiramisu	8.50
Hausgemachtes „Mousse au chocolat“	9.00
Apfeltarte mit Vanilleglace	8.50
Sorbetteller mit Früchten garniert	12.00
Ananascarpaccio mit Vanilleglace	12.00
Dessert- Teller	14.00
Kleine Dessertauswahl vom Buffet (ab 20 Personen) z. B. Fruchtsalat, Glace, Mousse au Chocolat, Caramelchöpfli	13.00
Dessertauswahl vom Buffet (ab 20 Personen)	16.00