

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 24.00 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:

<b>Datum:</b>	
<b>Zeit:</b>	
<b>Anlass:</b>	
<b>Menukarten- Titel:</b>	

<b>Name:</b>	
<b>Telefon:</b>	
<b>Rechnungs- Adresse:</b>	

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 Salzflocken)	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
Chnolibrot	7 Stück	7.00
Bündner Croûte (Chnolibrot 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  
8.50

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  
49.00

Apfeltarte mit Vanilleglace  
11.00

## Menu 2: Rindsfilet Black Label

Nüsslisalat mit Ei  
13.00

Rindsfilet „Black Label“ am Stück rosa gebraten  
mit Whiskeyrahmsauce, frisches Gemüse und hausgemachten Spätzli  
47.00

Warmes Schoggichüechli mit Mascarponecrème  
13.00

**„Frohsinn-Renner“**

## Menu 3: Schweinsfilet Zunft

Knuspersalat mit Chnoblilbrot  
11.50

Schweinsfilet Zunft an kräftiger Rotweinsauce  
dazu frisches Gemüse und Kartoffelgratin  
41.50

Emmentaler Eiskaffe mit Meringue  
9.50

## Menu 4: Kalbs Cordon Bleu

Gemischter Salat  
11.50

Kalbs Cordon Bleu  
serviert mit frischem Gemüse und Pommes Frites  
39.00

Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm  
12.00

---

## Menu 5: Kalbsgeschnetzeltes ZH- Art

Warmer Gemüsesalat  
13.50

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art  
serviert mit frischem Gemüse und Rösti  
43.00

Hausgemachtes Grand Marnier Parfait Glace  
10.50

---

„Frohsinn- Renner“

## Menu 6: Rindsfilet Chateaubriand

Blattsalat 47 mit Speck, Champignons,  
und Croutons aus der Pfanne  
13.50

Rindsfilet Chateaubriand am Stück rosa gebraten  
mit Sauce Béarnaise frischem Gemüse und Kartoffelkroketten  
47.00

Sorbetteller mit Früchten garniert  
13.50

---

## Menu 7: Rindsschmorbraten

Grillgemüse mit Crème fraîche  
garniert mit kleinem Salatbouquet  
13.50

Rindsschmorbraten an kräftiger Merlotsauce, verfeinert mit Zimt und Vanille,  
serviert mit frischem Gemüse und hausgemachten Spätzli  
39.00

Hausgemachter Eiskaffee  
9.50

---

## Menu 8: Glacierter Kalbsbraten

Bouillon mit Flädli  
7.00

Glacierter Kalbsschulterbraten an Pilzrahmsauce  
serviert mit frischem Gemüse und Butternüdeli  
39.00

Caramelchöpfli mit Rahm  
7.00

---

---

## Menu 9: Entrecote double

Duett vom Eisbergsalat mit Speck und Nüsslisalat mit Ei  
13.50

Entrecôte double an Sauce Café de Paris  
serviert mit frischem Gemüse und Pommes Frites  
44.00

Oma's Brännti Crème  
8.50

---

## Menu 10: Kalbssteak Classic

Tomatensuppe mit Sauerrahm- Glace  
8.50

Kalbssteak Classic an Cognac- Morchelrahmsauce  
dazu frisches Gemüse und Butternüdeli  
47.50

Panna Cotta an Beerensauce  
9.50

---

## Menu 11: Kalbs- Hackbraten

Französische Zwiebelsuppe  
8.00

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

Mousse au chocolat  
9.00

---

## Menu 12: Lammkarre „Provencale“

Rucolasalat Ticino  
14.50

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

Hausgemachtes Nougat- Parfait  
10.50



---

## Menu 13: Schweinsfilet Normande

Randencarpaccio mit Avocado und kleinem Salatbouquet  
13.50

Prättigauer Rieslingsuppe  
8.00

Schweinsfilet Zunft- Normande an sahniger Calvadossauce  
mit frischem Gemüse und Butternüdeli  
41.50

Caramelisiertes Ananascarpaccio mit Vanilleglace  
13.00

---

## Menu 14: Rindsfilet Sir Gordon

Doradefilet Portoja  
auf Zucchetti- Fenchel Gemüse  
14.00

Passionsfrucht- Sorbet Sergio  
5.50

Rindsfilet Sir Gordon am Stück gebraten an leichter Portweinsauce mit  
Tomatenwürfeli und Basilikum, frisches Gemüse  
und Weissweinisotto  
47.00

Zitronenquarkchöpfli an Beerensauce  
9.50

---

## Vegetarische/ Vegane Hauptgänge zur Auswahl:

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

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

Vegetarischer Gemüseteller  
mit Beilage Ihrer Wahl  
31.00

Vegane hausgemachte Hacktätschli  
an feiner Champignons- Sauce, frisches Gemüse  
und Pommes Frites  
34.00

Veganes Gemüse Hat Yai  
Frisches Gemüse an roter Thai- Curry Sauce serviert mit Reis  
29.00