

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 Gäste können wir das ausgewählte Menu fleischlos gestalten.**
- 4. Bestätigen Sie bitte 24 Stunden vor Ihrem Fest, die für uns verbindliche Personenzahl.**
- 5. Nicht abgemeldete Personen werden verrechnet.**
- 6. Ab 24.00 Uhr berechnen wir Ihnen pro weitere 30 Minuten 80.00 CHF.**

### Bezahlung

---

Bei Banketten akzeptieren wir keine Kreditkarten, nur EC Karte, Postkarte, Bar oder per Rechnung.

### 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 ohne Frischblumen.

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

---

## Menubesprechung

---

**Die Auswahl von Ihrem Menu oder weitere Details Ihres Anlasses nehmen wir gerne telefonisch oder per Email entgegen.**

Das nächste Blatt wird Ihnen dabei helfen.

**Wenn Sie ein persönliches Gespräch wünschen, bitten wir Sie, ca. 10 bis 14 Tage vor Ihrem Anlass einen Termin mit uns zu vereinbaren.**

## 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.

Sie haben aber die Chance eine Verlängerung **bis maximal um 02.00 Uhr** zu beantragen. Die Bewilligung bis 02.00 Uhr kostet 250 CHF.

Verlängerungen sind 30 Tage vor dem Anlassbeginn zu melden, ansonsten wird von der Gemeinde zusätzlich ein Express- Zuschlag von 150.00 CHF verrechnet.

Preisänderungen bleiben vorbehalten /  
alle Preise sind in CHF und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

## 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	
Apéro:	
Vorspeise:	
2. Vorspeise:	
Hauptspeise:	
Dessert:	
Weisswein:	
Rotwein:	

## Apéro

### Getränke

---

Hausgemachter Frohsinn- Glühwein mit Whisky	45.00 pro Liter
Erfrischende Aperero- Bowle mit Früchten (saisonal)	
mit Alkohol	40.00 pro Liter
ohne Alkohol	30.00 pro Liter

**Unser Weinangebot finden Sie  
 auf der Frohsinn- Homepage unter „Weinkarte“.**

### Aperero- Snacks

---

Salzige Mix- Snacks	pro Pers.	2.00
Diverses Blätterteiggebäck	pro Pers.	2.50
Chnoblibrot	6 Stück	7.00
Bündner Croûte (Chnoblibrot mit hauchdünnem Rohschinken)	6 Stück	15.00
Speckbrot auf Heu	6 Stück	7.00
Gemüse- Teller mit Dip- Sauce (ca. 10 Personen)	pro Teller	20.00
Datteln im Speckmantel	10 Stück	15.00
Chäschüechli,	pro Stk.	1.50
Schinkengipfeli	pro Stk.	2.50
Holz- Apéroplatte mit Bündnerfleisch, Salami, Rohschinken, Schinken, und Käse		80.00

**„Frohsinn- Renner“**

## Menu 1: Trois Filets

“Fire and Ice” Thai Curry Suppe mit Mangosorbet  
8.00

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  
10.00

## Menu 2: Rindsfilet Black Label

Nüsslisalat mit Ei  
13.00

Rindsfilet „Black Label“ am Stück rosa gebraten  
mit Whiskeyrahmsauce, frisches Gemüse und hausgemachten Spätzli  
47.50

Warmes Schoggichüechli mit Mascarponecrème  
10.50

**„Frohsinn- Renner“**

## Menu 3: Schweinsfilet Zunft

Knuspersalat mit Chnolibrot  
11.00

Schweinsfilet Zunft an kräftiger Rotweinsauce  
dazu frisches Gemüse und Kartoffelgratin  
40.50

Emmentaler Eiskaffe mit Meringue  
9.50

## Menu 4: Kalbs Cordon Bleu

Gemischter Salat  
11.00

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  
12.50

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art  
serviert mit Rösti  
41.00

Hausgemachtes Grand Marnier Parfait Glace  
9.00

---

„Frohsinn- Renner“

## Menu 6: Rindsfilet Chateaubriand

Blattsalat 47 mit Speck, Champignons,  
und Croutons aus der Pfanne  
13.00

Rindsfilet Chateaubriand am Stück rosa gebraten  
mit Sauce Béarnaise frischem Gemüse und Kartoffelkroketten  
47.50

Sorbetteller mit Früchten garniert  
13.00

---

## Menu 7: Rindsschmorbraten

Grillgemüse mit Crème fraîche  
garniert mit kleinem Salatbouquet  
12.50

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  
13.00

Entrecôte double an Sauce Café de Paris  
serviert mit frischem Gemüse und Pommes Frites  
42.00

Oma's Brännli Crème  
8.50

---

## Menu 10: Kalbssteak Classic

Tomatensuppe mit Sauerrahm- Glace  
8.00

Kalbssteak Classic an Cognac- Morchelrahmsauce  
dazu frisches Gemüse und Butternüdeli  
46.50

Panna Cotta an Beerensauce  
8.50

---

## Menu 11: Kalbs- Hackbraten

Französische Zwiebelsuppe  
7.50

Hausgemachter Kalbs- Hackbraten an Rosmarinjus  
serviert mit Gemüse und frischem Kartoffelstock  
38.00

Mousse au chocolat  
9.00

---

## Menu 12: Lammkarre „Provencale“

Rucolasalat Ticino  
12.00

Lammkarre in Kräuterkruste gebraten an kräftigem Thymianjus  
serviert mit Gemüse und Griessgnocchi  
44.00

Hausgemachtes Nougat- Parfait  
9.00



---

## Menu 13: Schweinsfilet Normande

Randencarpaccio mit Avocado und kleinem Salatbouquet  
13.00

Prättigauer Rieslingsuppe  
7.50

Schweinsfilet Zunft- Normande an sahniger Calvadossauce  
mit frischem Gemüse und Butternüdeli  
40.50

Ananascarpaccio mit Vanilleglace  
12.50

---

## 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  
47.50

Zitronenquarkchöpfli an Beerensauce  
8.50

---