



- lich

Willkommen

Schön, dass Sie bei uns sind!

de Frohsinn - s'Dorf ide Beiz

Seit dem Jahr 1960 ist der Frohsinn im Besitz der Familie Grimm.

Mit einem sensationellen Team im Vorder- und Hintergrund dürfen wir momentan in der 2., 3. und 4. Generation jeden einzelnen Gast willkommen heissen.

Der Frohsinn bildet einen Treffpunkt für einfach alle!

Ob neue und alte Bekanntschaften zu treffen, Freundschaften zu pflegen, am Nachmittag oder Abend einen Jass zu klopfen, um den Arbeitstag mit einem Mittagessen zu verschönern, am Stammtisch über aktuelle Themen zu diskutieren, einen Geburtstag oder einen Geschäftsanlass zu feiern oder einfach nur zu sein, sich wohl zu fühlen, ob als Bauarbeiter/in oder als Businessfrau/mann, ob mit einem Herrgöttli, einem Kaffi Oma oder einem Glas Wein, wir freuen uns auf jeden einzelnen Gast.

Auf unserer Speisekarte finden Sie aus frischen, saisonalen und auserwählten Produkten, typische Schweizer Gerichte sowie auch kulinarische Ausflüge in andere Länder.

Auf Ihren Wunsch werden wir alle Gerichte, welche mit einem Stern gekennzeichnet sind, als kleinere Portion servieren.

Für Gäste, welche an einer Allergie oder Unverträglichkeit leiden, steht eine kleine speziell gestaltete Speisekarte zur Verfügung. Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.

Bei sonstigen Unklarheiten helfen wir sehr gerne weiter und wünschen Ihnen einen wunderschönen Aufenthalt bei uns im Frohsinn.

Auf der hintersten Seite finden Sie weitere Informationen.

Wir freuen uns riesig, dass Sie heute bei uns Gast sind.

Die ganze Familie Grimm
und das gesamte sensationelle Frohsinn- Team

Suppen

Bouillon Sherry / Flädli / Gemüse / Ei	8.50
Frische Tomatensuppe Schlagrahm, Basilikum	10.50
Französische Zwiebelsuppe Brotcroûte, Käse	11.50

Vorspeisen

... dazu ein feines hausgemachtes Chnoblbrod?	8.50
---	------

Kleiner Saisonsalat	8.00
Gemischter Salat	11.50
Nüsslisalat mit Ei	14.00
Salat 47 Blattsalat, Speck, Champignons, Brotcroutons, italienisches Dressing	15.00
Burrata- Cherry- Caprese Cherrytomaten, Burrata, Basilikum	16.00
Rucolasalat Ticino Burrata im Rohschinken gebraten, Rucola	16.50
Warmer Gemüsesalat Gemüse, Blattsalat	14.00

Beefsteak Tatar Toast, Butter	
Vorspeise ca. 70g	18.00
Ganze Portion ca. 140g	34.00
Pommes Frites	7.00

Beliebt

Rindsfiletwürfel ca.160g „ Black Label “ Whiskey- Rotweinsauce, Rahm, Champignons, Spätzli	43.00
Rindsfilet ca.160g „ Cafe de Paris “ mit Kräuterbutter überbacken, Pommes Frites	44.50
Rindsfilet ca.160g „ Maggia “ Maggia- Pfeffer- Jus, Gemüse, Reis	49.00
Frische Kalbsleberli „s'hät so langs hät“ Butter, Champignons, Zwiebeln, Kräuter, Rösti	36.00 *
Kalbs Cordon-Bleu Gruyère, Schinken, Gemüse, Pommes Frites	40.50
Kalbsgeschnetztes „Zürcher Art“ Rahm, Champignons, Rösti	42.00 *
Kalbsschnitzeli „Limone“ Zitronenjus, Blattspinat, Polentaschnitten	38.00 *
Panierte Kalbsschnitzeli Gemüse, Pommes Frites	38.00 *
Kalbssteak ca.180g „ Classic “ Morchel- Rahmsauce, Gemüse, Nüdeli	48.50

plus ca. 50g Rindsfilet	6.50
plus ca. 50g Kalbssteak	6.50

Bekannt

Hausgemachter Kalbs- Hackbraten „s'hät so langs hät“ Champignons- Rahmsauce, Spätzli	29.00 *
Pouletbruststreifen „Serafin“ Marsala- Rotweinsauce, Gemüse, Polentaschnitten	29.00
Maccheroni Monterosa Rinds- Hackfleisch, Rahm, Käse	24.00 *
„Opfiker Fried Chicken“ Tartarsauce, Pommes Frites	22.00 *
Schnipo Schweinschnitzel paniert, Pommes Frites	21.00
Sennenrösti Speck, Zwiebeln, Raclette Käse, Spiegelei	24.00
Pouletbrust ca.160g vom Grill mit frischem Gemüse	32.00
mit bunten Salaten	24.50

Fisch aus der Schweiz

Saiblings- Filet „Zuger Art“ Weissweinkräutersauce, Mandelbroccoli, Kartoffeln	41.00 *
Saiblings- Filet „Limone“ Zitronenbutter, Mandelbroccoli, Kartoffeln	41.00 *

Asiatisch

Pouletbruststreifen „Padang“ Rote Thai-Currysauce, Gemüse, Basmatireis	31.00 *
„Frooh Synn“ Nudeln, Pouletstreifen, Gemüse, Sojasauce, Spiegelei	28.00 *
Rindsfiletmedaillons „Surabaja“ <small>ca.2x80g</small> Rote Thai- Currysauce, Gemüse, Basmatireis	49.00 *

Vegetarisch / Vegan

Appenzeller Chässpätzli Zwiebeln, Knoblauch, Rahm, Käse	24.00 *
Gemüse Hat Yai <i>vegan</i> Rote Thai-Currysauce, Gemüse, Basmatireis	26.00 *
Gnocchi Malfatti Quark- Gnocchi, Cherry Tomaten, mit Burrata gratiniert	27.00 *
Maccheroni Giardino <i>vegan</i> Gemüse, Rucola, Cherry Tomaten, Olivenöl	23.00 *
Garten- Rösti Gemüse, Zwiebeln, Raclettekäse, Spiegelei	24.00
Chay Mee Nudeln, Gemüse, Sojasauce, Spiegelei	25.00 *
Indisches Linsen Dal <i>vegan</i> Linsen, Spinat, Kokosmilch, Ingwer Basmatireis	27.00 *

Kinderteller

Für unsere jüngsten Gäste unter 12 Jahren bieten wir eine Auswahl an kleinen Gerichten an.

„Ich han Hunger.“ paniertes Schweinsschnitzeli, Rüebli, Pommes Frites	12.50
„Chömed mir wieder da ane?“ „Opfiker Fried Chicken“, Pommes Frites	12.50
„Wie lang gahts no?“ Kalbschnitzeli, Rahmsauce, Spätzli	15.00
„Mir isch egal.“ Spätzli, Rahmsauce	11.50
„Hä“ Pommes Frites	9.00

Zu jedem Kinderteller servieren wir zum Schluss einen kleinen Dessert mit einer Kugel Glace, Schoggisauce und Rahm.

Kalte Gerichte

Salat- Teller	20.50
Wurst- Käsesalat einfach	19.00
Wurst- Käsesalat garniert	23.00
Thonsalat garniert	22.00
Wurstsalat garniert	22.00
Wald- Fäscht Cervelat	9.00
Bündner Plättli Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, Bergkäse	28.00
Pommes Frites	7.00
Chnolibrot	8.50

Weitere Informationen

Warme Küche

Mittag: 11.30 bis 13.45 Uhr
Abend: 18.00 bis 21.45 Uhr

Kleinere Portionen

Alle Gerichte, welche mit einem Stern * gekennzeichneten sind, servieren wir Ihnen auf Anfrage auch in kleineren Portionen mit einer Preisreduktion von 3.50 CHF.

Allergien

Falls Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter. Wir haben eine kleine speziell gestaltete Speisekarte, welche auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt ist.

Hahnenwasser

Die Abgabe von Hahnenwasser ist eine gastgewerbliche Dienstleistung. Für Personalkosten, Gläser, Reinigung usw. berechnen wir 2.50 CHF pro Halb- Liter.

Getränkete Karte

Fragen Sie nach unserer Getränkete Karte, damit Sie sich einen Überblick über unsere Auswahl bei Whisky, Grappa, Gin, Rum, Likör und Schnaps verschaffen können.

Herkunft unserer Lebensmittel

Rind:	Schweiz / Irland / Australien*
Schwein:	Schweiz
Poulet:	Schweiz
Kalb:	Schweiz
Fisch:	Schweiz
Wurstwaren:	Schweiz / Italien

* kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein