



- lich

# Willkommen

Schön, dass Sie bei uns sind!

## **de Frohsinn - s'Dorf ide Beiz**

Seit 1960 lebt der Frohsinn unter der Familie Grimm mit Herz, Leidenschaft und Tradition.

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

Wir, Nicole und Raphi, die dritte Generation, führen die Frohsinn-Familie mit einem klaren Ziel, Ihnen allen eine unvergessliche Zeit bei uns zu schenken. Die zweite Generation, die Eltern von Nicole unterstützen alle immer und überall. Die vierte Generation steckt voller Energie und hält nicht nur uns, sondern auch die Mitarbeiter auf Trab.

Der Frohsinn bildet einen Treffpunkt für einfach alle! Um 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 mit einem Herrgöttli, einem Kaffi Oma oder einem Glas Wein, wir freuen uns auf jeden einzelnen Gast.

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

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

Bei sonstigen Unklarheiten helfen wir Ihnen 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

<b>Bouillon</b> Sherry / Flädli / Gemüse / Ei	9.50
<b>Frische Tomatensuppe</b> Schlagrahm, Basilikum	13.00
<b>Französische Zwiebelsuppe</b> Brotcroûte, Käse	13.50

## Vorspeisen

... dazu ein feines hausgemachtes Chnoblibrot?	9.50
--	------

<b>Kleiner Saisonsalat</b>	8.50
<b>Gemischter Salat</b>	12.00
<b>Nüsslisalat</b> mit Ei	14.50
<b>Nüsslisalat</b> mit Ei und Speck	17.00
<b>Salat 47</b> Blattsalat, Brotcroutons, Speck, Champignons, italienisches Dressing	16.50
<b>Burrata- Cherry- Caprese</b> Cherrytomaten, Burrata, Basilikum	16.00
<b>Rucolasalat Ticino</b> Burrata im Rohschinken gebraten, Rucola	16.50
<b>Warmer Gemüsesalat</b> Gemüse, Blattsalat	14.50

<b>Beefsteak Tatar</b> Brioche- Toast, Butter	
Vorspeise ca. 70g	19.50
Ganze Portion ca. 140g	36.00
Pommes Frites	8.00

## Beliebt

<b>Rindsfiletwürfel</b> ca.160g „ <b>Black Label</b> “ Whiskey- Rotweinsauce, Rahm, Champignons, Spätzli	47.00 *
<b>Rindsfiletsteak</b> ca.160g „ <b>Cafe de Paris</b> “ mit Kräuterbutter überbacken, Pommes Frites	48.00
<b>Rindsfiletwürfel</b> ca.160g „ <b>Stroganoff</b> “ Paprikarahmsauce, Peperoni, Essiggurken, Pilze, Spätzli	48.00 *
<b>Rindsfiletsteak</b> ca. 160g „ <b>Surabaja</b> “ Rote Thai- Currysauce, Gemüse, Basmatireis	51.00
<b>Kalbssteak</b> ca. 180g „ <b>Classic</b> “ Morchel- Cognac- Rahmsauce, Gemüse, Nüdeli	54.00
	plus ca. 100g Rindsfiletsteak 12.00
	plus ca. 100g Kalbssteak 12.00
<b>Frische Kalbsleberli</b> „s'hät so langs hät“ Butter, Champignons, Zwiebeln, Kräuter, Rösti	36.00 *
<b>Kalbs Cordon-Bleu</b> Gruyère, Schinken, Gemüse, Pommes Frites	43.00
<b>Kalbsgeschnetztes „Zürcher- Art“</b> Rahm, Champignons, Rösti	43.00 *
<b>Kalbsschnitzeli „Limone“</b> Zitronenjus, Blattspinat, Polentaschnitten	39.00 *
<b>Panierte Kalbsschnitzeli</b> Gemüse, Pommes Frites	41.00 *

# Bekannt

<b>Hausgemachter Kalbs- Hackbraten</b> „s'hät so langs hät“ Cafe de Paris - Rahmsauce, Spätzli	32.00 *
<b>Brasato di Manzo</b> 24 Stunden geschmort Rindsschmorbraten, Rotweinsauce Gemüse, Polentaschnitten	36.00
<b>Poulet „Padang“</b> Rote Thai-Currysauce, Gemüse, Basmatireis	34.00 *
<b>„Frooh Synn“</b> Nudeln, Pouletstreifen, Gemüse, Sojasauce, Spiegelei	29.00 *
<b>„Opfiker Fried Chicken“</b> Tartarsauce, Pommes Frites	26.00 *
<b>Maccheroni Monterosa</b> Rinds- Hackfleisch, Rahm, Käse	26.00 *
<b>Sennenrösti</b> Speck, Zwiebeln, Sternenberger Raclette Käse, Spiegelei	26.00
<b>Schnipo</b> Schweinsschnitzel paniert, Gemüse, Pommes Frites	24.00 *

## Fisch aus der Schweiz

<b>Saiblings- Filet „Zuger Art“</b> Weissweinkräutersauce, Gemüse, Reis	42.00 *
<b>Saiblings- Filet „Limone“</b> Zitronenbutter, Gemüse, Reis	42.00 *

## Vegetarisch / Vegan

<b>Gnocchi Malfatti</b> Quark- Gnocchi, Cherry Tomaten, Burrata	29.00 *
<b>Limetten- Ravioli</b> Rahmsauce	28.00 *
<b>Gemüse Hat Yai</b> <i>vegan</i> Rote Thai-Currysauce, Gemüse, Basmatireis	30.00 *
<b>Garten- Rösti</b> Gemüse, Zwiebeln, Sternenberger Raclette- Käse, Spiegelei	26.00
<b>Chay Mee</b> Nudeln, Gemüse, Sojasauce, Spiegelei	26.00 *
<b>Appenzeller Chäs- Spätzli</b> Zwiebeln, Knoblauch, Rahm, Käse	24.00 *
<b>Indisches Linsen Dal</b> <i>vegan</i> Linsen, Spinat, Kokosmilch, Ingwer, Gemüse	28.00 *

## Kinderteller

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

## Vorspeisen

**„Warum?“** 4.50  
Mais, Gurken, Rüebli

## Hauptgang

**„Ich han Hunger.“** 14.50  
paniertes Schweinsschnitzeli, Pommes Frites, Rüebli

**„Chömed mir wieder da ane?“** 14.50  
„Opfiker Fried Chicken“, Pommes Frites, Rüebli

**„Wie lang gahts no?“** 18.50  
Kalbsschnitzeli, Rahmsauce, Spätzli, Rüebli

**„Mir isch egal.“** 13.50  
Spätzli, Rahmsauce

**„Was isch das?“** 13.50  
Nüdeli, Rindfleisch- Bolognese

**„Hä ?“** 11.00  
Pommes Frites

Zu jedem Kinderteller servieren wir auf Wunsch  
einen kleinen Dessert mit einer Kugel Glace,  
Schoggi- Sauce und Rahm.

# Weitere Informationen

## Warme Küche

---

Mittag: 11.30 bis 13.45 Uhr  
Abend: 17.45 bis 21.15 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 2.80 CHF pro Halb- Liter.

## Getränkekarte

---

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

# Herkunft unserer Lebensmittel

## Fleisch

---

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

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

## Backwaren

---

Flammkuchenteig: Deutschland  
Alle anderen Brote und Feinbackwaren: Schweiz

## Unsere Partner

---

Fleisch	Stadtmetzgerei Arnold GmbH, Opfikon
Gemüse	Ernst Wätli AG, Zürich
Käse	Chäs Hütte GmbH, Kloten
Brot	HOTZ Bäckerei & Konditorei, Dübendorf Romer's Hausbäckerei AG, Benken
Getränke	Schärer & Partner Getränke GmbH, Zürich Feldschlösschen AG, Rheinfelden
Kaffee	Illy Café Schweiz, Thalwil
Tee	A. Kuster Sirocco AG, Schmerikon