



- 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	8.00
Frische Tomatensuppe Schlagrahm, Basilikum	9.00
Französische Zwiebelsuppe Brotcroûte, Käse	9.50

Vorspeisen

... dazu ein feines hausgemachtes Chnoblbro? 8.00

Kleiner Saisonsalat	7.50
Gemischter Salat	11.50
Kopfsalat mit Ei	13.50
Salat 47 Blattsalat, Speck, Champignons, Brotcroutons, italienisches Dressing	14.50
Burrata- Cherry- Caprese Cherrytomaten, Burrata, Basilikum	15.50
Oliver Twist- Carpaccio Rindsfilet, Rucola, Parmesan	17.50
Rucolasalat Ticino Burrata im Rohschinken gebraten, Rucola	15.00
Warmer Gemüsesalat Gemüse, Blattsalat	13.50

Beefsteak Tatar Toast, Butter	
Vorspeise ca. 70g	17.50
Ganze Portion ca. 140g	32.00
Pommes Frites	7.00

Frohsinn- Hits

Kalbs Cordon-Bleu Gruyère, Schinken, Gemüse, Pommes Frites	39.00
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ Rahm, Champignons, Rösti	41.00 *
Rindsfiletwürfel ca.160g „ Black Label “ Whiskey- Rotweinsauce, Rahm, Champignons, Spätzli	42.00
Kalbsschnitzeli „Limone“ Zitronenjus, Blattspinat, Polentaschnitten	37.00 *
Frische Kalbsleberli „s'hät so langs hät“ Butter, Champignons, Zwiebeln, Kräuter, Rösti	36.00 *
Panierte Kalbsschnitzeli Gemüse, Pommes Frites	38.00 *

Rindsfilet- und Kalbsteak

Kalbssteak ca.180g „ Classic “ Morchelrahmsauce, Gemüse, Nüdeli	47.50
Kalbssteak ca.180g „ Peppe “ Pfefferrahmsauce, Gemüse, Basmatireis	46.50
Rindsfiletsteak ca.160g „ Cafe de Paris “ mit Kräuterbutter überbacken, Pommes Frites	44.50
Rindsfiletsteak ca.160g „ Morilles “ Rotweinsauce, Morcheln, Rahm, Gemüse, Nüdeli	47.50
plus ca. 50g Rindsfilet	6.00
plus ca. 50g Kalbssteak	6.00

Bewährtes und Bekanntes

Pouletbruststreifen „Serafin“ 26.00
Marsala- Rotweinsauce, Gemüse, Polentaschnitten

Schweins- Rahmschnitzel 24.50 *
Pilze, Nüdeli

Maccheroni Monterosa 23.00 * Rinds- Hackfleisch, Rahm, Käse

„Opfiker Fried Chicken“ 21.00 *
Tartarsauce, Pommes Frites

Schnipo 21.00
Schweinschnitzel paniert, Pommes Frites

Sennenrösti 23.00
Speck, Zwiebeln, Raclette Käse, Spiegelei

Pouletbrust ca.160g **vom Grill**
mit Gemüse 28.00
mit Salat 24.00

Fisch

Forellenfilet CH „Zuger Art“ 39.00 *
Weissweinkräutersauce, Mandelbroccoli, Basmatireis

Forellenfilet CH „Limone“ 39.00 *
Zitronenbutter, Mandelbroccoli, Basmatireis

Asiatische Gerichte

Pouletbruststreifen „Padang“ Rote Thai-Currysauce, Gemüse, Basmatireis	28.00 *
„Frooh Synn“ Nudeln, Pouletstreifen, Gemüse, Sojasauce, Spiegelei	26.00
Rindsfiletmedaillons „Surabaja“ ca.2x80g Rote Thai- Currysauce, Gemüse, Basmatireis	46.50 *

Vegetarisch

Appenzeller Chässpätzli Zwiebeln, Knoblauch, Rahm, Käse	23.00 *
Gemüse Hat Yai  Rote Thai-Currysauce, Gemüse, Basmatireis	26.00 *
Gemüseteller	26.00
Maccheroni „Giardino“  Rucola, Cherry- Tomaten, Gemüse, Olivenöl	22.00 *
Garten- Rösti Gemüse, Zwiebeln, Raclettekäse, Spiegelei	23.00
Chay Mee Nudeln, Gemüse, Sojasauce, Spiegelei	24.00 *
Indisches Linsen Dal  Linsen, Spinat, Kokosmilch, Ingwer Basmatireis	26.00 *

Kinderteller

Für unsere jüngsten Gäste unter 14 Jahren bieten wir eine Auswahl an kleinen Gerichten an.

Zu jedem Kinderteller servieren wir zum Schluss einen kleinen Dessert.

„Ich han Hunger.“ paniertes Schweinsschnitzeli, Rüebli, Pommes Frites	11.50
„Chömed mir wieder da ane?“ „Opfiker Fried Chicken“, Pommes Frites	11.50
„Wie lang gahts no?“ Kalbsschnitzeli, Rahmsauce, Spätzli	13.00
„Mir isch egal.“ Spätzli, Rahmsauce	11.50
„Hä“ Pommes Frites	9.00

Kalte Gerichte

Salat- Teller	19.00
Wurst- Käsesalat einfach	19.00
Wurst- Käsesalat garniert	22.50
Thonsalat garniert	21.00
Wurstsalat garniert	21.00
Wald- Fäscht Cervelat	7.00
Bündner Plättli Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, Bergkäse	27.00
Pommes Frites	7.00
Chnolibrot	8.00
Sandwich mit	
Salami, Schinken, Fleischkäse	6.00
Käse	6.50
Rohschinken, Bündnerfleisch	7.50

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 1.50 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

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

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