



- 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 | 9.50 |
| Französische Zwiebelsuppe Brotcroûte, Käse | 10.50 |

Vorspeisen

| | |
|--|------|
| ... dazu ein feines hausgemachtes Chnoblibrot? | 8.50 |
|--|------|

| | |
|---|-------|
| Kleiner Saisonsalat | 8.00 |
| Gemischter Salat | 11.50 |
| Nüsslisalat mit Ei | 13.50 |
| Salat 47 Blattsalat, Speck, Champignons, Brotroutons, italienisches Dressing | 15.00 |
| Burrata- Cherry- Caprese Cherrytomaten, Burrata, Basilikum | 16.00 |
| Mezze Hummus mit Tahini, Baba Ganoush, Pinienkernen | 15.00 |
| Rucolasalat Ticino Burrata im Rohschinken gebraten, Rucola | 16.00 |
| Warmer Gemüsesalat Gemüse, Blattsalat | 14.00 |

| | |
|---|-------|
| Beefsteak Tatar Toast, Butter | |
| Vorspeise ca. 70g | 18.00 |
| Ganze Portion ca. 140g | 33.00 |
| 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