

Eusi Frühlings - Empfehlilig 2025

von Mitte März bis Mitte Juni zu geniessen

Spargelcrèmesuppe

Tomaten- Carpaccio, Burrata und Pinienkernen
garniert mit Kräutersalat

Entrecôte double
an Senfrahmsauce
serviert mit frischem Gemüse,
Bratkartoffeln und Pommes frites

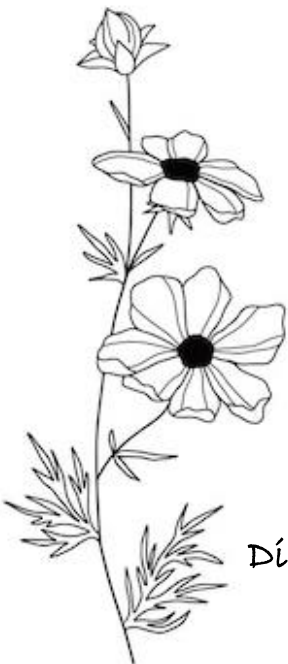
Nachservice mit Entrecôte double, Senfrahmsauce,
Bratkartoffeln und Pommes Frites

Heidelbeer - Eisschnitte mit Rahm

Menu- Preis pro Person:

81.00 CHF

Diese Menu- Empfehlung dürfen Sie gerne auch vegetarisch
geniessen.



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

Wichtig: 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. Die definitive Teilnehmerzahl, welche uns 24 Stunden vor dem Anlass mitgeteilt wird, gilt als verbindlich und wird in Rechnung gestellt.**
- 4. Unser Restaurant hat bis 23.30 Uhr geöffnet.**

Bezahlung

Wenn nicht anders gewünscht, werden wir Ihnen die Rechnung Ihres Anlasses per Post oder Email zustellen. Bitte teilen Sie uns Ihre Adresse mit.

Ab 10 Personen ist Einzelinkasso aus organisatorischen Gründen nicht möglich, der Organisator ist für das Inkasso verantwortlich und bezahlt die Gesamtrechnung.

Menubesprechung

Die Auswahl von Ihrem Menu nehmen wir gerne telefonisch oder per Email entgegen.

Das nächste Blatt wird Ihnen dabei helfen.

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

Montag bis Freitag: von 13.00 bis 17.00 Uhr

Samstag/ Sonntag: von 14.00 bis 16.00 Uhr

Dekoration

Gerne dekoriert das Frohsinn- Team für Sie den Tisch einfach und schlicht mit der hauseigenen saisonalen Dekoration.

Wenn Sie Frischblumen wünschen, bitten wir diese selber zu organisieren. Teilen Sie uns bitte mit, wenn Sie Ihren Tisch selber dekorieren möchten.

Menukarten

Menukarten schreiben wir gerne auf Ihren Wunsch und verteilen diese dann auf die vorbereiteten Tische. Preis pro Karte 1.00 CHF.

Wir rechnen für 4 Personen eine gemeinsame Menukarte, welche wir in die Mitte des Tisches stellen.

Mitbringen von Wein und Torte

Wir beraten Sie gerne bei der Wahl der passenden Weine. Unsere grosszügige Weinkarte, welche Sie auf der Homepage finden, zeigt Ihnen unsere Auswahl. Alle mit Stern (*) gekennzeichneten Weine warten nur in geringer Zahl auf Sie. Wir behalten uns Jahrgangs- und Preisänderungen vor.

Für mitgebrachte Weine verlangen wir für unseren Dienstleistungsaufwand ein Zapfengeld von 35.00 CHF pro Flasche.

Bei mitgebrachter Torte verrechnen wir eine Service- Pauschale von 4.50 CHF pro Person.

Bankett- Informationen:

Datum		Zeit	
Anlass			
Name			
Telefon			
Rechnungs- Adresse			
Menukarten 1 CHF pro Karte	<input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Ja	Titel:	
Personen- Anzahl			
Gesamt:			
Davon Kinder		<input type="checkbox"/> vor Ort <input type="checkbox"/> Ihre Auswahl:	
Davon Fleischlos		<input type="checkbox"/> Menu fleischlos <input type="checkbox"/> vor Ort <input type="checkbox"/> Ihre Auswahl:	
Davon Allergiker		<input type="checkbox"/> vor Ort <input type="checkbox"/> Ihre Auswahl:	
Weisswein:			Rotwein:
Apérohäppli Siehe Auswahl nächste Seite			
Suppe:			
Salat:			
Hauptgang:			
Dessert			

Apéro- Varianten

Bitte teilen Sie uns die genaue Apéro- Auswahl und **die gewünschte Anzahl** mit, damit wir Ihren Apéro wie vereinbart vorbereiten können.

Die mit * gekennzeichneten Gerichte können vor Ort nicht nachgemacht werden.

Apéro

Anzahl	Auswahl		Preis
	Mini Gruyère- Chäsüechli *	pro Stück	1.80
	Mini Schinkengipfeli *	pro Stück	3.00
	Frühlingsrolle (mit Sweet- Chillsauce) *	pro Stück	2.50
	Blätterteiggebäck (ca. 10 Personen) *	pro 10 Pers.	20.00
	Tomaten und Mozzarella Spiessli *	pro Stück.	3.00
	Gemüse- Dip im Gläsli für eine Person *	pro Pers.	3.20
	Canapé Beefsteak Tatar * (1 Toast = 4 Stücke)	1 Toast	8.00
	Canapé Eier * (1 Toast = 4 Stücke)	1 Toast	8.00
	Canapé Lachs * (1 Toast = 4 Stücke)	1 Toast	8.00
	Kalte Suppe im Gläsli * (saisonal)	pro Gläsli	3.50
	Diverse Flammkuchen	pro Stück	19.50
	Chnoblilbrot	7 Stück	8.00
	Bündner Croûte (Chnoblilbrot mit hauchdünnem Rohschinken)	7 Stück	13.00
	Erdnüssli	pro Schale	3.50
	Chips	pro Schale	3.50

Unsere Menu- Empfehlungen

Sie dürfen sich Ihr Menu natürlich auch selbständig zusammenstellen und beispielsweise Desserts, Vorspeisen oder Beilagen austauschen.

Unser Küchenteam bereitet Ihnen sehr gerne das ausgewählte Menu für die Vegetarier / Veganer speziell fleischlos zu.

Eine weitere Beilage zu den Hauptgängen (z.B. Pommes Frites) kostet zusätzlich 2.50 CHF pro Person.

„Trois Filets“

“Fire and Ice” Thai Curry Suppe mit Mangosorbet
 11.00

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
 52.00

Apfeltarte mit Vanilleglace
 12.50

Rindsfilet „Black Label“

Nüssllisalat mit Ei (September – März) / Melonen garniert mit Salat (April- August)
 14.00 15.00

Rindsfilet „Black Label“ am Stück rosa gebraten
 mit Whiskeyrahmsauce, frisches Gemüse und hausgemachten Spätzli
 49.50

Warmes Schoggichüechli mit Vanilleglace
 12.00

Kalbskarree- Braten „Classic“

Prättigauer Rieslingsuppe
 9.50

Kalbskarree- Braten (Kalbssteak) an Cognac- Morchel- Rahmsauce
 dazu frisches Gemüse und Butternüdeli
 51.00

„Frohsinn- Dessert- Teller“
 mit Glace, Rahm, Mousse au Chocolat, Kuchen
 frische Früchte und Brännli Creme
 18.00

Entrecote Double

Duett (saisonal)
vom Eisbergsalat mit Speck und Nüsslisalat mit Ei
14.00

Entrecôte double (Roastbeef) an Kräuterbutter- Rahmsauce
serviert mit frischem Gemüse und Pommes Frites
47.00

Hausgemachtes Mousse au Chocolat
11.00

Schweinsfilet Zunft

Bunter Blattsalat mit Kernen und Chnolibrot
12.00

Schweinsfilet Zunft an kräftiger Rotweinsauce
dazu frisches cGemüse und Kartoffelgratin
44.00

Emmentaler Eiskaffee mit Meringue
10.50

Zürcher Kalbgeschnetzeltes

Randen- Carpaccio mit Avocado und kleinem Salatbouquet
14.50

Kalbgeschnetzeltes „Zürcher Art“
serviert mit frischem Gemüse und Rösti
45.00

Hausgemachtes Nougat Parfait Glace
12.50

Rindsfilet Chateaubriand

Blattsalat 47 mit Speck, Champignons und Croutons
14.00

Rindsfilet Chateaubriand am Stück rosa gebraten
mit Sauce Béarnaise frischem Gemüse und Kartoffelkroketten
49.50

Früchte- Teller mit dreierlei Sorbet
15.50

Kalbs Cordon Bleu

Gemischter Salat
12.00

Kalbs Cordon Bleu
serviert mit frischem Gemüse und Pommes Frites
40.50

Vanille- Mango- Eisbecher
11.50

Brasato di Manzo

Kalbs Carpaccio
mit bunten Salaten garniert
16.50

Brasato di Manzo (geschmorter Rindsbraten), an kräftiger Merlottsauce
serviert mit frischem Gemüse und Tessiner- Polenta
41.00

Panna Cotta an Beerensauce
11.50

Glacierter Kalbsbraten

Tomatensuppe mit Sauerrahmglace
11.00

Glacierter Kalbsschulterbraten an Cognac- Rahmsauce
serviert mit frischem Gemüse und Butternüdeli
40.00

Hausgemachtes Caramelchöpfli mit Rahm
10.50

Kalbs- Hackbraten

Bouillon mit Flädli
8.80

Hausgemachter Kalbs- Hackbraten an Rosmarinjus
serviert mit Gemüse und frischem Kartoffelstock
37.00

Oma's Brännli Crème
9.50

Kalte und warme Zwischengänge und weitere Optionen:

Mangosorbet mit Prosecco
5.50

„Aperol Spritz“
Aperol- Sorbet mit Prosecco
5.50

Doradenfilet auf Ratatouille
16.00

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum, garniert mit bunten Salaten
16.00

Beefsteak Tatar mit Toast und Butter
16.00

Ravioli an leichter Rahmsauce
16.00

Für unsere vegetarischen und veganen Gäste

„Unser Küchenteam bereitet Ihnen sehr gerne
das ausgewählte Menu speziell
fleischlos zu.“

Falls Sie trotzdem für Ihre Gäste etwas anderes wählen wollen,
sind dies unsere Vorschläge:

Blätterteig- Kissen auf Pilzragout an feiner Rahmsauce
serviert mit frischem Gemüse und Beilage wie alle anderen Gäste
32.00

Vegetarischer Gemüseteller mit Beilage Ihrer Wahl
32.00

Auberginen- Cordon Bleu mit Brie gefüllt
serviert mit frischem Gemüse und Pommes Frites
36.00

Weisswein- Risotto
mit frischem Gemüse und gebackenem Brie
32.00

Veganes Gemüse Hat Yai
frisches Gemüse an roter Thai- Curry Sauce serviert mit Basmatireis
30.00