



- 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 jeden einzelnen Gast in der 2., 3. und 4. Generation willkommen heissen.

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 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 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

Bouillon Sherry / Flädli / Gemüse / Ei	8.80
Frische Tomatensuppe Schlagrahm, Basilikum	11.00
Französische Zwiebelsuppe Brotcroûte, Käse	12.00

Vorspeisen

... dazu ein feines hausgemachtes Chnoblbro? 8.50

Kleiner Saisonsalat	8.50
Gemischter Salat	12.00
Salat 47 Blattsalat, Brotcroutons, Speck, Champignons, italienisches Dressing	15.50
Burrata- Cherry- Caprese Cherrytomaten, Burrata, Basilikum	16.00
Rucolasalat Ticino Burrata im Rohschinken gebraten, Rucola	16.50
Warmer Gemüsesalat Gemüse, Blattsalat	14.50

Beefsteak Tatar Brioche- Toast, Butter	
Vorspeise ca. 70g	18.50
Ganze Portion ca. 140g	35.00
Pommes Frites	7.50

Beliebt

Rindsfiletwürfel ca.160g „ Black Label “ Whiskey- Rotweinsauce, Rahm, Champignons, Spätzli	45.00 *
Rindsfiletsteak ca.160g „ Cafe de Paris “ mit Kräuterbutter überbacken, Pommes Frites	46.00
Rindsfiletsteak ca.160g „ Stroganoff-Art “ Paprikarahmsauce, Peperoni, Essiggurken, Pilze, Reis	46.00
Rindsfiletsteak ca. 160g „ Surabaja “ Rote Thai- Currysauce, Gemüse, Basmatireis	49.50
Kalbssteak ca. 180g „ Classic “ Morchel- Rahmsauce, Gemüse, Nüdeli	51.00
	plus ca. 50g Rindsfiletsteak 6.50
	plus ca. 50g Kalbssteak 6.50
Frische Kalbsleberli „s'hät so langs hät“ Butter, Champignons, Zwiebeln, Kräuter, Rösti	36.00 *
Kalbs Cordon-Bleu Gruyère, Schinken, Gemüse, Pommes Frites	41.50
Kalbsgeschnetztes „Zürcher- Art“ Rahm, Champignons, Rösti	43.00 *
Kalbsschnitzeli „Limone“ Zitronenjus, Blattspinat, Polentaschnitten	38.00 *
Panierte Kalbsschnitzeli Gemüse, Pommes Frites	39.00 *

Bekannt

Hausgemachter Kalbs- Hackbraten „s'hät so langs hät“ Cafe de Paris - Rahmsauce, Spätzli	31.00 *
Brasato di Manzo 24 Stunden geschmort Rindsschmorbraten, Rotweinsauce Gemüse, Polentaschnitten	34.00
Poulet „Padang“ Rote Thai-Currysauce, Gemüse, Basmatireis	33.00 *
„Frooh Synn“ Nudeln, Pouletstreifen, Gemüse, Sojasauce, Spiegelei	29.00 *
„Opfiker Fried Chicken“ Tartarsauce, Pommes Frites	23.00 *
Maccheroni Monterosa Rinds- Hackfleisch, Rahm, Käse	26.00 *
Sennenrösti Speck, Zwiebeln, Sternenberger Raclette Käse, Spiegelei	26.00
Schnipo Schweinsschnitzel paniert, Gemüse, Pommes Frites	23.00 *
Pouletbrust ca.160g vom Grill	
mit frischem Gemüse	33.00
mit bunten Salaten	25.00

Fisch aus der Schweiz

Saiblings- Filet „Zuger Art“ Weissweinkräutersauce, Gemüse, Reis	41.00 *
Saiblings- Filet „Limone“ Zitronenbutter, Gemüse, Reis	41.00 *

Vegetarisch / Vegan

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

„Ich han Hunger.“ paniertes Schweinsschnitzeli, Pommes Frites, Rüebli	13.50
„Chömed mir wieder da ane?“ „Opfiker Fried Chicken“, Pommes Frites, Rüebli	13.50
„Wie lang gahts no?“ Kalbschnitzeli, Rahmsauce, Spätzli, Rüebli	16.00
„Mir isch egal.“ Spätzli, Rahmsauce	12.50
„Was isch das?“ Maccheroni, Rindfleisch- Bolognese	12.50
„Hä“ Pommes Frites	9.50

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

Kalte Gerichte

Grosser Salat- Teller mit Ei	21.00
Wurst- Käsesalat einfach	19.00
Wurst- Käsesalat garniert	23.00
Thonsalat garniert	22.00
Wurstsalat garniert	22.00
Bündner Plättli Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, Bergkäse	28.00
Pommes Frites	7.50
Hausgemachtes Chnoblíbroť	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 2.60 CHF pro Halb- Liter.

Getränkerte

Fragen Sie nach unserer Getränkerte, 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