

Herzlich willkommen im Frohberg.

Liebe Gäste - wir wollen Sie nach allen Regeln der Gastronomiekunst bewirten und verwöhnen. Frohberg's Küche ist klar, frisch, klassisch und dennoch innovativ. An die verwendeten Produkte stellen wir höchste Ansprüche.

Mit dem Besten aus Küche und Keller sind wir bemüht, Sie kulinarisch zu überraschen. Die herrliche Aussicht und das spezielle Ambiente sorgen für ein paar Stunden der Entspannung.
Geniessen Sie die Zeit im Frohberg. «En Guete ...»

Ihr Frohberg-Team

Unser Küchenchef empfiehlt ...

FROHBERG -MENÜ

1. Flusskrebs-Salat
mit unserem 21-Zutaten-Salat: Litschi, Pomelo, Kumquats, frischen Kräutern, Körnern, Shiso und Sprossen
2. Zart geschmorte Kalbskopfbäggli
mit Vanilla und Perlzwiebeln
an grünem Spargel und geröstetem Kartoffelstock
3. Helle Tobleronenmousse
in der Anis-Hüppe mit hausgemachtem Azukibohnen-Glacé und frischen Beeren

3-Gang-Menu (Vorspeise, Hauptgang und Dessert) _____ 95.00

SCHWEIZER SPARGEL

Portion weisser Spargel natur _____ 31.50
als Vorspeise 24.50

mit Bauern- und Parmaschinken _____ 39.50

mit grilliertem Kalbspaillard _____ 51.50

Dazu servieren wir Ihnen Brätlinge, Sauce Hollandaise oder klare Butter

SALATE & VORSPEISEN

Frühlings-Organic-Blattsalat	16.50
mit Spargel, Granatapfel, Mango-Chips, frischen Kräutern und Pistazien an Kernöl-Dressing	
Gemischter Salat	14.50
an Hausdressing	
Nüssli Salat	16.50
mit Speck und Ei	
Flusskrebs-Salat	26.50
mit unserem 21-Zutaten-Salat: Litschi, Pomelo, Kumquats, frischen Kräutern, Körnern, Shiso und Sprossen	
Mozzarella di Bufala	19.50
auf bunten Kirschtomaten mit Rucola, Pinienkernen und Basilikum-Dressing	
Rindstatar vom Angus-Filet	41.00
mit hausgemachten Brioche-Toast und Butter	
	als Vorspeise 29.00
	mit Whiskey oder Cognac +7.00

SUPPEN

Grüne Spargel-Schaumsuppe	16.50
mit Parmaschinken-Chip und Bärlauch (auch vegetarisch erhältlich)	
Tagessuppe	12.50

FLEISCHGERICHTE

Rindsfilet «Café de Paris»	59.50
überbacken mit hausgemachter Kräuter-Trüffel-Butter, Pommes frites und Marktgemüse	
Kalbs-Cordon-Bleu	49.50
mit Bergkäse, Bauernschinken, Pommes frites und Marktgemüse	
Kalbsgeschnetzeltes mit Waldpilzen	46.50
und Butterrösti	

FISCHGERICHTE

Grilliertes Doradenfilet	44.50
auf lauwarmem Spargel-Pilz-Salat mit Wildkräuter-Vinaigrette und Kartoffel-Perlen	
Fangfrischer Fisch	
zu unserem Tagesfisch informiert sie gerne unser Servicepersonal	

VEGETARISCH

Acquerello Risotto	42.50
mit frischen Morcheln, Tomaten und Belper Knolle	
Hausgemachte Spargel-Ravioli	44.50
auf Salbeibutter mit Tomatenconfit und Belper Knolle	
	als Vorspeise 29.50

FLEISCH UND FISCH HERKUNFT:

Premium-Rind: AUS, IRL, USA, UR / Irland Bison: Kanada / Kalb: Schweiz,
Poulet: Schweiz / Lamm: Australien / Fisch: Italien / Salumi: Italien, Schweiz

GRILLSPEZIALITÄTEN «UF EM HEISSE STEI»

Frohberg's Passion liegt in der perfekten Zubereitung.
Durch unsere sorgfältig ausgewählten Fleischsorten garantieren wir ein erstklassiges Produkt.
Mit Salz und Pfeffer gewürzt, lassen wir das zarte Rindfleisch für sich sprechen.
Geniessen Sie das besondere Fleisch auf besondere Weise:
Im Frohberg «uf em heisse Stei».

FLEISCH	200g	300g
Premium-Rindsfilet	54.00	67.00
US Rib-Eye Steak		72.00
Rindsentrecôte Black Angus	49.00	60.00
Lammnierstück Rolls Royce	47.00	59.00
Swiss Gourmet Pouletspiess	33.00	41.00

Dazu servieren wir Ihnen drei hausgemachte Saucen:

- Curry
- Frohberg Royal «Barbecue-Style»
- Kräuterbutter

UNSERE BEILAGEN _____ pro Beilage 7.00

Grillgemüse
Saisonsalat
Jung Spinat
Pommes frites
Hausgemachte Linguini

DESSERTS

Helle Tobleronenmousse _____ 18.50
in der Anis-Hüppe mit hausgemachtem Azukibohnen-Glacé und frischen Beeren

Knusprige Apfel-Beignets _____ 15.50
mit Zimt, Zucker und Vanillasauce

Käseteller _____ 26.50
mit vier verschiedenen Spezialitäten, Apfel-Feigensenf und Früchtebrot

Erdbeeren

Portion frische Erdbeeren _____ 11.50

mit Bourbon-Vanilleglacé _____ 13.50

mit Gruyère Doppelrahm _____ 13.50

HAUSGEMACHTE GLACÉAROMEN

Sorbet _____ 5.00
Limone, Mango, Zwetschgen, Erdbeer

Rahmglacé _____ 5.00
Vanille, Schokolade, Kokosnuss, Stracciatella-Cookie,
Kaffee-Krokant, Karamell, Grüntee, Sauerrahm

Schlagrahm, Schokoladensauce _____ Portion 1.80