

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 innovativ. An die verwendeten Produkte stellen wir höchste Ansprüche.

Mit dem Besten aus Küche und Keller werden wir Sie kulinarisch überraschen. Die herrliche Aussicht und das spezielle Ambiente sorgen für unvergessliche Momente.

Geniessen Sie die Zeit im Frohberg. «En Guete ...»

Ihr Frohberg-Team

Unser Küchenchef empfiehlt ...

FROHBERG -MENÜ

1. Riesencrevetten im Tempurateig
mit unserem 21-Zutaten-Salat: Litschi, Pomelo, Kumquats, frischen Kräutern, Kernen, Shiso und Sprossen
2. Grilliertes Kalbsfilet
mit hausgemachten Spargelravioli, flambierten Austernpilzen und Parmesan-Espuma
3. Pistazien-Eistorte
mit Yuzu-Merengue, frischen Beeren und Rahm

3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang und Dessert) _____ 99.00

BADISCHER SPARGEL

Portion weisser Spargel natur _____ 33.50
als Vorspeise 26.50

mit Bauern- und Parmaschinken _____ 42.50

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 Kernen an Kernöl-Dressing | |
| Gemischter Salat | 15.50 |
| an Hausdressing | |
| Nüssli Salat | 16.50 |
| mit Speck und Ei | |
| Riesencrevetten im Tempurateig | 29.50 |
| mit unserem 21-Zutaten-Salat: Litschi, Pomelo, Kumquats, frischen Kräutern, Kernen, Shiso und Sprossen | |
| Roastbeef-Tataki | 29.50 |
| auf Spargel-Spinat-Salat mit Kernen und knusprigen Frühlingszwiebeln an Sesam-Sauce | |
| Rindstatar vom Angus-Filet | 41.00 |
| mit hausgemachten Brioche-Toast und Butter | |
| | als Vorspeise 29.00 |
| | mit Whiskey oder Cognac +7.00 |

SUPPEN

| | |
|--|-------|
| Weisse Spargel-Schaumsuppe | 18.50 |
| mit Tatar von der geräucherten Rinderbrust (auch vegetarisch erhältlich) | |
| Tagessuppe | 12.50 |

FLEISCHGERICHTE

| | |
|--|-------|
| Rindsfilet «Café de Paris» _____ | 62.50 |
| überbacken mit hausgemachter Kräuter-Trüffel-Butter, Pommes frites und Marktgemüse | |
| Kalbs-Cordon-Bleu _____ | 51.50 |
| mit Bergkäse, Bauernschinken, Pommes frites und Marktgemüse | |
| Kalbsgeschnetzeltes mit Waldpilzen _____ | 48.50 |
| und Butterrösti | |
| Wiener Schnitzel vom Kalb _____ | 48.50 |
| in original österreichischen Semmelbröseln goldbraun gebacken mit Kartoffelsalat oder Pommes frites | |

FISCHGERICHTE

| | |
|--|-------|
| Grilliertes Loup de Mer Filet _____ | 46.50 |
| auf lauwarmem Spargel-Artischocken-Salat mit Wildkräuter-Vinaigrette und Kartoffeln | |
| Hausgemachte Spaghetti all'astice _____ | 49.50 |
| mit Hummer und -Sauce, Knoblauch, Cherrytomaten und frischem Basilikum | |

VEGETARISCH

| | |
|--|-------|
| Hausgemachte Spargel-Ravioli _____ | 44.00 |
| an Parmesan-Espuma und Salbeibutter | |
| Veganes Panaeng-Rotcurry _____ | 36.00 |
| mit frischem Asiamüse, Cashewkernen, Basilikum und Basmatireis | |

FLEISCH UND FISCH HERKUNFT:

Premium-Rind: AR, USA / Kalb: Schweiz, Poulet: Schweiz / Lamm: Australien /
Fisch: Griechenland / Muscheln: Italien / Crevetten: Vietnam / Salumi: Italien, Schweiz
Brot: Schweiz

GRILLSPEZIALITÄTEN «UF EM HEISSE STEI»

Frohberg's Passion liegt in der perfekten Zubereitung. Durch unsere sorgfältig ausgewählten Fleischsorten garantieren wir ein ausgezeichnetes Produkt.

Geniessen Sie das besondere Fleisch auf besondere Weise:

Im Frohberg «uf em heisse Stei»

| FLEISCH | 200g | 300g |
|----------------------------|-------|-------|
| Premium Rindsfilet | 54.00 | 67.00 |
| Rindsentrecôte Black Angus | 49.00 | 60.00 |
| Rib-Eye Steak | | 62.00 |
| Lammnierstück Rolls Royce | 47.00 | 59.00 |
| Swiss Gourmet Pouletspiess | 32.00 | 39.00 |

Dazu servieren wir Ihnen drei hausgemachte Saucen:

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

UNSERE BEILAGEN _____ pro Beilage 7.50

Grillgemüse
Saisonsalat
Jung Spinat
Pommes frites
Hausgemachte Linguini
Basmatireis

DESSERTS

Hausgemachte Pistazien-Eistorte _____ 18.50
mit Yuzu-Merengue, frischen Beeren und Rahm

Waldbeer-Symphonie _____ 18.50
mit Waldbeerenmousse, Blaubeersorbet, eingelegtem Rhabarber und Kokos-Crumble

Käse Spezialitäten der Käserei Jumi _____ 26.50
mit vier verschiedenen Sorten, Apfel-Feigensenf und Früchtebrot

Erdbeeren

Portion frische Erdbeeren _____ 12.50

mit Bourbon-Vanilleglacé _____ 15.50

mit Gruyère Doppelrahm _____ 15.50

Coupe Romanoff _____ 16.50
mit hausgemachter Vanilleglacé, frischen Erdbeeren und Rahm

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