

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. Yellowfin Tuna-Tataki  
mit Tatakisauce, Avocado-Salat, Sprossen und Shiso
2. Rindsfilet Rossini  
mit schwarzem Périgord Trüffel und Foie gras  
an Portweinjus, Spargel und Parmesan-Risotto
3. Helle und dunkle Tobleronenmousse  
mit Pistazien-Glacé und frischen Waldbeeren

3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang und Dessert) \_\_\_\_\_ 95.00

## SCHWEIZER SPARGEL

Portion weisser Spargel nature _____	29.50
als Vorspeise _____	23.50
mit Bauern- und Parmaschinken _____	38.50
mit grilliertem Kalbspaillard _____	49.50

## SALATE & VORSPEISEN

Frühlings Blattsalat	15.50
mit Granatapfel, Orangenfilets, Kräutern und Quinoa-Pops an Zitronen-Honig-Dressing	
Gemischter Salat	14.50
an Hausdressing	
Nüssli Salat	16.50
mit Speck und Ei	
Yellowfin Tuna-Tataki	26.50
mit Tatakisauce, Avocado-Salat, Sprossen und Shiso	
Spargel Salat	19.50
mit Jungspinat, Kirschtomaten, Granatapfel und Pinienkernen an Mango-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 Spargelschaum-Suppe	16.50
mit hausgemachten Kalbfleisch-Ravioli	
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 _____	44.50
und Butterrösti	

## FISCHGERICHTE

Grilliertes Doradenfilet _____	44.00
auf lauwarmem Spargel-Pilzsalat mit Brätlingen und Basilikum-Vinaigrette	
Fangfrisch aus Fluss und Meer _____	
zu unserem Tagesangebot informiert sie gerne unser Servicepersonal	

## VEGETARISCH

Hausgemachte Spargel-Ravioli _____	42.00
an Salbeibutter mit schwarzem Périgord Trüffel und Belper Knolle	
Acquerello Risotto _____	38.00
mit Morcheln, Spargel, Mascarpone und Parmesan	

### FLEISCH UND FISCH HERKUNFT:

Premium-Rind: Irland, USA, Kalb: Schweiz, Schwein: Schweiz,  
Poulet: Schweiz, Lamm: Australien, Fisch: Philippinen, Italien  
Salumi: Italien/Schweiz

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.  
Bitte fragen Sie das Fachpersonal nach eventuellen Allergenen

## GRILLSPEZIALITÄTEN «UF EM HEISSE STEI»

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

FLEISCH	200g	300g
Irishes Premium-Rindsfilet	54.00	67.00
US Rib-Eye Steak		67.00
Rindsentrecôte Black Angus	49.00	60.00
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 7.00

Grillgemüse  
Saisonsalat  
Jung Spinat  
Pommes frites  
Hausgemachte Linguini

## DESSERTS

Helle und dunkle Tobleronenmousse \_\_\_\_\_ 18.50  
mit Pistazien-Glacé und frischen Waldbeeren

Knusprige Apfel-Beignets mit Zimt und Zucker \_\_\_\_\_ 15.50  
an Vanillasauce und Rahm

Käseteller \_\_\_\_\_ 24.50  
mit vier verschiedenen Spezialitäten, Apfel-Feigensenf und Früchtebrot

### Thurgauer Erdbeeren

Portion frische Erdbeeren \_\_\_\_\_ 9.50

mit Bourbon-Vanilleglacé \_\_\_\_\_ 12.50

mit Greyerzer Doppelrahm \_\_\_\_\_ 12.50

## HAUSGEMACHTE GLACÉAROMEN

Sorbet \_\_\_\_\_ 4.50  
Limone, Mango, Zwetschgen, Erdbeer

Rahmglacé \_\_\_\_\_ 4.50  
Vanille, Schokolade, Kokosnuss, Stracciatella-Cookie,  
Kaffee-Krokant, Karamell, Grüntee, Sauerrahm

Schlagrahm, Schokoladensauce \_\_\_\_\_ Portion 1.80