

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. Knusprige Shrimps Tempura
mit hausgemachter Spicy Mayo
2. Kalbsfilet Wellington
im Blätterteigmantel mit Pilzen und Foie-Gras an Cassisjus,
Speckbohnen und Kartoffel-Espuma
3. Pekannuss-Brownie
mit hausgemachter Bananenglacé, eingelegten Nashi-Birnen
und karamellisierten Baumüssen

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

SALATE & VORSPEISEN

Winterlicher Blattsalat	15.50
mit Datteln, frischen Feigen, Quinoa-Pops und Birnenchips an Hausdressing	
Gemischter Salat	14.50
an Hausdressing	
Nüssli Salat	16.50
mit Speck und Ei	
Knusprige Shrimps Tempura	26.50
mit hausgemachter Spicy Mayo	
Rindstatar vom Angus-Filet	41.00
mit hausgemachten Brioche-Toast und Butter	
	als Vorspeise 29.00

SUPPEN

Trüffelsuppe	22.50
mit Blätterteighaube, Kalbfleisch und Wurzelgemüse	
Tagessuppe	12.50

VEGETARISCH

Acquerello Risotto	32.00
mit Avocado, eingekochten Kirschtomaten, Basilikum und Parmesanchip	

FLEISCHGERICHTE

Rindsfilet «Café de Paris» _____	58.50
überbacken mit hausgemachter Kräuter-Trüffel-Butter, Pommes frites und Wintergemüse	
Kalbs-Cordon-Bleu _____	49.50
mit Bergkäse, Bauernschinken, Pommes frites und Wintergemüse	
Kalbsgeschnetzeltes mit Waldpilzen _____	44.50
und Butterrösti	
Tomahawk Steak ab 2 Personen _____	pro Person 74.50
mit Sauce Béarnaise, Portweinjus und zwei Beilagen Ihrer Wahl	

FISCHGERICHTE

Hausgemachte Hummer-Ravioli _____	44.50
mit Hummerschaum, eingekochten Kirschtomaten und Pinienkernen	
Fangfrisch aus Fluss und Meer _____	
zu unserem Tagesangebot informiert Sie gerne unser Servicepersonal	

FLEISCH UND FISCH HERKUNFT:

Rind: Irland, USA Schwein: Schweiz, Kalb: Schweiz, Poulet: Schweiz,
Lamm: Australien, Crevetten: Vietnam, Hummer: Kanada,

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
Rindsentrecôte Black Angus	48.00	60.00
Lammnierstück AUS	47.00	59.00
US Rib-Eye Steak		67.00
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
Speckbohnen
Pommes frites
Hausgemachte Linguini

DESSERTS

Frohberg Apfelstrudel	15.50
mit Baumnüssen und Karamell mit Vanillesauce	
Pekannuss-Brownie	18.50
mit hausgemachter Bananen-Glacé, eingelegten Nashi-Birnen und karamellisierten Baumnüssen	
Käseteller	24.50
mit vier verschiedenen Spezialitäten, Apfel-Feigensenf und Früchtebrot	

HAUSGEMACHTE GLACÉAROMEN

Sorbet	4.50
Limone, Mango, Zwetschge, Erdbeer	
Rahmglacé	4.50
Vanille, Schokolade, Kokosnuss, Stracciatella-Cookie, Kaffee-Krokant, Karamell, Grüntee, Sauerrahm	
Schlagrahm, Schokoladensauce	Portion 1.70