

## 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 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. Yellowfin Tuna-Tataki  
mit Yuzu-Sesam-Sauce, Avocado-Salsa und Shiso
2. Grilliertes Kalbsfilet  
mit schwarzem Perigord Trüffel an Portweinsauce  
auf hausgemachten Spargel-Ravioli und Jungspinat
3. Pistazien-Eistorte  
mit Pistazien-Amaretti, weisser Schokolade und frischen Himbeeren

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

### SCHWEIZER SPARGEL

Portion weisser Spargel natur \_\_\_\_\_ 29.50  
als Vorspeise 23.50

mit Bauern- und Parmaschinken \_\_\_\_\_ 38.00

mit grilliertem Kalbspaillard \_\_\_\_\_ 48.00

Dazu servieren wir Ihnen kleine Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder klare Butter

## SALATE & VORSPEISEN

Frühlings Blattsalat	14.50
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	
Spargel Salat	18.50
mit Jungspinat, Kirschtomaten, Pinienkernen und Mango-Dressing	
Yellowfin Tuna-Tataki	24.50
mit Yuzu-Sesam-Sauce, Avocado-Salsa und Shiso	
Burrata Salat	22.50
mit Basilikum-Vinaigrette, bunten Kirschtomaten, Pinienkernen und Croûtons	
Rindstatar	39.00
mit Toast und Butter	
	als Vorspeise 28.00
	mit Whiskey oder Cognac +6.00

## SUPPEN

Grüne Spargel-Schaumsuppe	18.50
mit grillierter Jakobsmuschel	
Tagessuppe	12.50

## FLEISCHGERICHTE

Rindsfilet «Café de Paris»	58.50
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	
Rindsfiletspitzen „Stroganoff“	44.50
mit Paprikarahmsauce und hausgemachten Tagliatelle	

## FISCHGERICHTE

Grilliertes Doradenfilet	44.00
auf lauwarmem Spargel-Kartoffel-Salat mit Basilikum-Vinaigrette	
Fangfrischer Fisch	
zu unserem Tagesfisch informiert sie gerne unser Servicepersonal	

## VEGETARISCH

Acquerello Risotto	36.00
an frischen Morcheln, Spargeln, Tomaten und Belper Knolle	
Hausgemachte Spargel-Ravioli	39.00
an Salbeibutter mit schwarzem Perigord Trüffel und Belper Knolle	

### FLEISCH UND FISCH HERKUNFT:

Premium-Rind: Irland, Irland Bison: Kanada Schwein: Schweiz, Kalb: Schweiz,  
Poulet: Schweiz, Lamm: Australien, Pferd: Kanada Fisch: Schweiz, Philippinen,  
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
Irishes Rib-Eye Steak		62.00
Rindsentrecôte Black Angus	48.00	60.00
Lammnierstück Rolls Royce	47.00	59.00
Kanadisches Bison Rumpsteak	54.00	65.00
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

Pistazien-Eistorte \_\_\_\_\_ 18.50  
mit Pistazien-Amaretti, weisse Schokolade und frischen Himbeeren

Frohberg Apfelstrudel \_\_\_\_\_ 15.50  
gefüllt mit Baumnüssen und Karamell mit Vanillasauce

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

### Erdbeeren

Portion frische Erdbeeren \_\_\_\_\_ 9.00

mit Bourbon-Vanilleglacé \_\_\_\_\_ 12.00

mit Gruyère Doppelrahm \_\_\_\_\_ 12.00

## HAUSGEMACHTE GLACÉAROMEN

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

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

Schlagrahm, Schokoladensauce \_\_\_\_\_ Portion 1.70