

Herzlich Willkommen im Froberg

Liebe Gäste - wir wollen Sie nach allen Regeln der Gastronomiekunst bewirten und verwöhnen. Froberg'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 Froberg. «En Guete ...»

Ihr Froberg-Team

Unser Küchenchef empfiehlt ...

FROBERG -MENÜ

1. Schwertfisch Carpaccio
an Yuzu-Vinaigrette mit Chalotten, Yuzuperlen, Shiso-Kresse
2. Grilliertes Kalbsfilet
an Trüffelsauce mit hausgemachten Linguini
und frisches Junggemüse
3. Hausgemachtes Torrone-Parfait
mit Schokolade, kandierten Früchten und
karamellisierten Nüssen an frischen Mango-Passionsfrucht-Coulis

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

SALATE & VORSPEISEN

Sommerlicher Blattsalat	14.50
mit Granatapfel, Melonen, Kräutern und Quinoa-Pops an Zitronen-Honig-Dressing	
Gemischter Salat	14.50
an Hausdressing	
Vegetarischer Ceasar Salat	16.50
mit Lattichherzen, Cherrytomaten, Parmesan und Croûtons an hausgemachtem Ceasar-Dressing	
Ceasar Salat	26.50
mit grillierten Pouletstreifen, Lattichherzen, Cherrytomaten, Parmesan und Croûtons an hausgemachtem Ceasar-Dressing	
Burrata Salat	22.50
mit Basilikum-Dressing, bunten Kirschtomaten, Pinienkernen und Croûtons	
Schwertfisch Carpaccio	24.50
an Yuzu-Vinaigrette mit Chalotten, Yuzuperlen, Shiso-Kresse	
Rindstatar	39.00
mit Toast und Butter	
	als Vorspeise 28.00
	mit Whiskey oder Cognac +6.00

SUPPEN

Gazpacho Andaluz	14.50
mit frischem Gurkentatar und Ciabatta Chip	
Tagessuppe	12.50

FLEISCHGERICHTE

Rindsfilet «Café de Paris»	58.50
überbacken mit hausgemachter Kräuter-Trüffel-Butter, Pommes frites und Grillgemüse	
Kalbs-Cordon-Bleu	49.50
mit Bergkäse, Bauernschinken, Pommes frites und Grillgemüse	
Kalbsgeschnetzeltes mit Waldpilzen	44.50
und Butterrösti	
Rindsfiletspitzen «Stroganoff»	44.50
mit Paprikarahmsauce und hausgemachten Tagliatelle	

FISCHGERICHTE

Grilliertes Kabeljaufilet an Kräuterkruste	44.00
auf Ratatouille mit Basmatireis	
Fangfrischer Fisch	
zu unserem Tagesfisch informiert sie gerne unser Servicepersonal	

VEGETARISCH

Hausgemachte Spinat-Trüffel-Ravioli	42.00
mit Perigord Trüffel, Tomatenwürfeln, Salbeibutter und Belper Knolle	
Thai Rotcurry	34.00
mit frischem Asiangemüse, Cashewkernen, Basilikum und Basamatireis	

FLEISCH UND FISCH HERKUNFT:

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

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 Entrecôte	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
Basmatireis

DESSERTS

Lauwarmer Schokoladenkuchen _____ 18.50
mit hausgemachter Sauerrahm-Glacé und frischen Waldbeeren

Hausgemachtes Torrone-Parfait _____ 18.50
mit Schokolade, kandierten Früchten und karamellisierten Nüssen
an frischen Mango-Passionsfrucht-Coulis

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

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 1.70