

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 Tunfischtatar
mit Tatakisauce, Avocado, Mango und Shiso
2. Grilliertes Rindsfilet mit Foie Gras
jungem Broccoli, Kartoffel-Espuma, Trüffelcrème
und Portweinsauce
3. Pistazien Eistorte
mit Zitronen-Amaretti, weisser Schokolade und frischen Früchten

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

SALATE & VORSPEISEN

Sommerlicher Organic Blattsalat _____	16.50
mit Granatapfel, Melone, Cashewkernen und Wildkräutern an Mango-Zitronen-Dressing	
Gemischter Salat _____	14.50
an Hausdressing	
Yellowfin Tunfischtatar _____	24.50
mit Tatakisauce, Avocado, Mango und Shiso	
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
	mit Whiskey oder Cognac +7.00

SUPPEN

Kalte Energie-Suppe mit "Bünzli Gin" _____	16.50
mit Ananas, Tomate, Rüepli, Ingwer, Zitronengras, Orange,...	
Tagessuppe _____	12.50

FLEISCHGERICHTE

Rindsfilet «Café de Paris»	59.50
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 und Butterrösti	44.50
Kalbskotelett an Morchelsauce	64.50
mit jungem Broccoli und Kartoffel-Espuma	

FISCHGERICHTE

Grilliertes Zanderfilet	44.00
auf lauwarmen Fenchel-Kirschtomaten-Salat mit Wildkräutern und Brätlingen	
Fangfrisch aus Fluss und Meer	
zu unserem Tagesangebot 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 Basmatireis	

FLEISCH UND FISCH HERKUNFT:

Premium-Rind: Irland, 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
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

Jungem Broccoli

Pommes frites

Hausgemachte Linguini

Basmatireis

DESSERTS

Pistazien Eistorte	18.50
mit Zitronen-Amaretti, weisser Schokolade und frischen Früchten	
Knusprige Apfelbeignets	15.50
mit Vanillesauce und frischen Beeren	
Portion frische Ananas	12.50
Käse Spezialitäten der Käserei Jumi	24.50
mit vier verschiedenen Sorten, 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 1.80