

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. Lauwarmer Riesencrevetten-Cocktail
mit Stangensellerie, Ananas und Passionsfrucht
2. Kalbsfilet Wellington mit Foie Gras
im Blätterteigmantel an Cassisjus
mit Speckbohnen, sautierten Pilzen und Kartoffel-Espuma
3. Dunkle Toblerone-Mousse
mit hausgemachter Pistazienglacé, Waldbeeren und Engelshaar

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

SALATE & VORSPEISEN

Winterlicher Organic Blattsalat _____	16.50
mit Datteln, Orangenfilets, Granatapfel, Sprossen, Birnenchips und Baumnüssen an Kernöl-Dressing	
Gemischter Salat _____	14.50
an Hausdressing	
Nüssli Salat _____	16.50
mit Speck und Ei	
Lauwarmer Riesencrevetten-Cocktail _____	26.50
mit Stangensellerie, Ananas und Passionsfrucht	
Rindstatar vom Angus-Filet _____	41.00
mit hausgemachten Brioche-Toast und Butter	
	als Vorspeise 29.00
	mit Whiskey oder Cognac + 7.00

SUPPEN

Trüffelsuppe _____	24.50
mit Blätterteighaube, Kalbfleisch und Wurzelgemüse	
Tagessuppe _____	12.50

VEGETARISCH

Hausgemachte Morchel-Mascarpone-Ravioli _____	44.50
mit Salbeibutter, sautierten Pilzen, Pinienkernen und Belper Knolle	

FLEISCHGERICHTE

Rindsfilet «Café de Paris» _____ 59.50
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 _____ 46.50
und Butterrösti

Ab 2 Personen:

Doppeltes Kalbskotelette 700g (am Tisch tranchiert) _____ p/P 65.50
mit Morchelsauce und Portweinjus, Speckbohnen und hausgemachten Linguini

FISCHGERICHTE

Grilliertes Loup de Mer Filet _____ 44.50
mit Zitrone, Kapern, Knoblauch und frischen Kräutern an Jungspinat
und hausgemachten Safran-Linguini

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, Fisch: Griechenland/Frankreich

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	49.00	60.00
Lammnierstück AUS	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
Pommes frites
Speckbohnen
Hausgemachte Linguini
Jungspinat

DESSERTS

Frohberg Apfelstrudel _____ 15.50
mit Baumnüssen und Karamell mit Vanillesauce

Dunkle Toblerone-Mousse _____ 18.50
mit hausgemachter Pistazienglacé, Waldbeeren und Engelshaar

Käse Spezialitäten der Käserei Jumi _____ 24.50
mit vier verschiedenen Sorten, 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