

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. Carpaccio vom geräucherten Schwertfisch
mit Kürbis und Passionsfrucht
2. Rosa gebratenes Hirsch-Entrecôte
auf hausgemachten Steinpilz-Ravioli mit Meerrettich-Spitzkohl,
Marroni und Cassisjus
3. Orangen-Crème-Brûlée
mit Cantuccini und frischen Beere

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

SALATE & VORSPEISEN

Herbstlicher Blattsalat _____ 16.50
mit frischen Feigen, Granatapfel, Kürbis, Sprossen, Birnenchips
und Baumnüssen an Kernöl-Dressing

Gemischter Salat _____ 14.50
an Hausdressing

Nüssli Salat _____ 16.50
mit Speck und Ei

Hausgemachte Gänseleber-Pastete _____ 26.50
mit getrockneten Früchten, Pistazien und Feigen-Chutney

Carpaccio vom geräucherten Schwertfisch _____ 26.50
mit Kürbis und Passionsfrucht

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

Kürbis-Crèmesuppe _____ 14.50
mit Ingwer, Mascarpone und Ahornsirup

Doppelte Rinderkraft-Brühe _____ 14.50
mit Kräuterflädli und Wurzelgemüse

Tagessuppe _____ 12.50

VEGETARISCH

Hausgemachte Steinpilzravioli _____ 42.00
mit Salbeibutter, sautierten Pilzen und Belper Knolle

Vegi Wildteller _____ 36.00
mit hausgemachten Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni
und sautierten Pilzen

SCHWEIZER WILDSPEZIALITÄTEN

Rosa gebratenes Hirsch-Entrecôte _____ 59.50
auf hausgemachten Steinpilz-Ravioli mit Meerrettich-Spitzkohl,
Marroni und Cassisjus

Rehpfeffer mit Speck und Silberzwiebeln _____ 44.50
mit hausgemachten Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl und glasierten Marroni

Rehrücken ab 2 Personen (am Tisch tranchiert) _____ 67.00
mit Cassisjus, Rotkrot, Rosenkohl, Marroni, Steinpilzen und Speck-Lauch-Kroketten

FLEISCHGERICHTE

Rindsfilet «Café de Paris» _____ 59.50
überbacken mit hausgemachter Kräuter-Trüffel-Butter,
Pommes frites und Herbstgemüse

Kalbs-Cordon-Bleu _____ 49.50
mit Bergkäse, Bauernschinken, Pommes frites und Herbstgemüse

Kalbsgeschnetzeltes mit Waldpilzen _____ 44.50
und Butterrösti

FISCHGERICHTE

Gebratenes Bremgartner Bachsaiblingsfilet _____ 44.50
mit Knoblauch und schwarzem Pfeffer an Spinat-Risotto

Fangfrisch aus Fluss und Meer _____
zu unserem Tagesangebot informiert sie gerne unser Servicepersonal

FLEISCH UND FISCH HERKUNFT:

Rind: Irland, Schwein: Schweiz, Kalb: Schweiz, Poulet: Schweiz, Wild: Schweiz
Lamm: Australien, Crevetten: Vietnam, Fisch: Schweiz, Italien, Kanada, 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
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
Pommes frites
Hausgemachte Linguini
Butterspätzli
Rotkraut und Marronis

DESSERTS

- Frohberg Apfelstrudel _____ 15.50
mit Baumnüssen und Karamell mit Vanillasauce
- Orangen-Crème-Brûlée _____ 18.50
mit Cantuccini und frischen Beeren
- Käse Spezialitäten der Käserei Jumi _____ 24.50
mit vier verschiedenen Sorten, Apfel-Feigensenf und Früchtebrott

HERBSTLICHES

- Vermicelles mit Rahm _____ 9.50
- Merengue mit Rahm _____ 9.50
- Coupe Nesselrode _____ 15.50
mit Vermicelles, Merengue, Vanillaglacé und Rahm

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