



G A S T H O F
frohberg

MENÜVORSCHLÄGE 2020/21

Firmenanlässe und Familienfeier

Frohbergstrasse 65
CH-8645 Rapperswil-Jona
Tel +41 (0)55 210 72 27
Fax +41 (0)55 210 53 15
info@frohberg.ch
www.frohberg.ch

mit anschliessendem Essen

Apérokarte

ab 10 Personen

Kalte Häppchen zur Auswahl ...

- Marinierte Oliven
- Nüssli, Chips, Flûtes
- Tacos mit Guacamole
- Crostini mit Tomaten und frischem Basilikum
- Crostini mit Rauchlachs
- Rindstatar Canapé
- Bergkäse mit Trauben am Spiesschen
- Tomaten-Mozzarella-Spiesschen
- Apfelsalat mit Tuna Tataki im Asia-Löffel
- ausgemachte Crêpe-Rolle mit Bresaola und Rucola
- Hausgemachte Crêpe-Rolle mit Avocado und Gurken
- Rohschinken mit Melone
- Grissini mit Rohschinken
- Gurkenkaltchale mit Sauerrahm im Shotglas
- Gazpaco Andaluze in der Espresso-Tasse

Warme Häppchen zur Auswahl ...

- Schinkengipfeli
- Käseküchlein
- Dörripflaumen im Speckmantel
- Vegetarische Frühlingsrolle
- Gebratene Crevetten im Kartoffelmantel
- Japanische Ravioli gefüllt mit Poulet oder vegetarisch
- Pouletspiessli an Erdnussauce
- Tom Ka Gai-Suppe (Zitronengras-Suppe) im Shotglas

Auswahl aus 3 Häppchen Preis pro Person ... 14.00

Auswahl aus 5 Häppchen Preis pro Person ... 23.00

Auswahl aus 7 Häppchen Preis pro Person ... 32.00

Bei einer Gruppe ab 10 Personen bitten wir Sie,
ein einheitliches Menü auszuwählen.

Menü 1

45.00

Gemischter Saisonsalat mit Hausdressing

Maispouardenbrust
gefüllt mit Kräuter-Frischkäse
auf Weisswein-Risotto und Marktgemüse

Menü 2

49.00

Rinderkraftbrühe
mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen

In Barolo geschmorter Rindsschulterbraten
mit Bramata-Polenta und Marktgemüse

Menü 3

65.00

Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikum

Gebratenes Zanderfilet
auf Pak-Choi-Gemüse mit Mandeln
an Curryschaum mit Basmatireis

Hausgemachter Schokoladenkuchen
mit Sauerrahmglacé und Beeren

Menü 4

68.00

Nüsslalat mit Speck und Ei

Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce
serviert mit Röstikroketten und Marktgemüse

Caramelköpfler mit Früchten und Rahm

Menü 5

75.00

Pilzcrèmesuppe mit Croûtons

Entrecôte vom Rind am Stück gebraten
mit Sauce Béarnaise und Rosmarinjus
Bratkartoffeln und Speckbohnen

Sorbetteller mit frischen Früchten und Rahm

Menü 6

88.00

Saisonales Salabouquet mit exotischen Früchten
und Zitronen-Honig-Dressing

Ravioli mit Trüffel-Spinat-Füllung
an Salbeibutter und Tomatenwürfel

Schweinsfilet am Stück vom Grill mit Pfefferrahmsauce,
Speckbohnen und Röstikroketten

Erdbeer-Panna-Cotta
auf Beerenkompott

Menü 7

99.00

Gebratene Riesencrevetten
auf saisonalem Salatbouquet mit Äpfeln
und Zitronen-Honig-Dressing

Doppelte Rinderkraftbrühe
mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen

Kalbssteak am Stück gebraten
an Morchelrahmsauce
mit hausgemachten Bandnudeln und Marktgemüse

Hausgemachtes Toblerone-Mousse mit frischen Früchten

Menü 8

99.00

Zart geräucherter schottischer Lachs
mit Apfel-Avocadosalat, Meerrettichcrème
und hausgemachtem Brioche

Kresseschaumsuppe
mit Randen-Espuma

Rindsfilet am Stück gebraten
an Haussauce mit Kartoffelgratin und Marktgemüse

Pina-Colada-Eisparfait
auf Beerenkompott

Salate

Gemischter Saisonsalat mit Hausdressing	14.50
Saisonales Salatbouquet mit Orangenfilets, Granatapfel und Quinoa mit Zitronen-Honig-Dressing	15.50
Tomatensalat mit Büffelmozzarella, frischem Basilikum und Balsamico	18.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei	15.50

Suppen

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädli	13.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	13.50
Pilzcrèmesuppe mit Croûtons	14.50
Kresseschaumsuppe mit Randen-Espuma	14.50
Karotten-Vanille-Suppe mit Rahmhaube	14.50
Kürbis-Ingwer-Crème-Suppe	14.50
Morchelrahmsuppe	16.50
Broccolirahmsuppe mit gerösteten Pinienkernen	14.50
Kartoffel-Lauch-Suppe mit Rauchlachswürfel	15.50
Kokosnuss-Zitronengras-Suppe mit Poulet	15.50

Vorspeisen

Zart geräucherter schottischer Lachs mit Apfel-Avocadosalat, Meerrettichcrème und hausgemachtem Brioche	22.50
Gebratene Riesencrevetten auf saisonalem Salatbouquet und Zitronen-Honig-Dressing	24.50
Ravioli mit Trüffel-Spinat-Füllung an Salbeibutter und Tomatenwürfel	22.00
Rindscarpaccio an Olivenöl mit Rucola und Sbrinz	22.50
Hausgemachte Pastetli mit gemischten Pilzen an Cognacsauce	16.50

Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet auf Pak-Choi-Gemüse mit Mandeln an Curryschaum mit Basmatireis	42.50
Saiblingfilet auf Spinat-Risotto mit lauwarmem Tomatenchutney	42.50
Lachstranche vom Grill auf Tagliatelle an Safranschaum mit Lauch-Kirschtomaten-Gemüse	42.50

Fleischgerichte

Maispouardenbrust gefüllt mit Kräuter-Frischkäse auf Weisswein-Risotto und Marktgemüse	38.00
Hausgemachter Kalbshackbraten mit Kartoffelstock und Bohnengemüse	38.50
In Barolo geschmorter Rindsschulterbraten mit Bramata-Polenta und Marktgemüse	38.50
Schweinsfilet am Stück vom Grill mit Pfefferrahmsauce, Speckbohnen und Röstikroketten	40.50
Rindsfilet „Stroganoff“ an Paprikarahmsauce mit Bandnudeln und Marktgemüse	42.50
Kalbsgeschnetztes an Champignonsauce serviert mit Röstikroketten und Marktgemüse	44.00
Rinds-Entrecôte am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise und Rosmarinjus, Bratkartoffeln und Speckbohnen	46.50
Rindsfilet am Stück gebraten an Haussauce mit Kartoffelgratin und Marktgemüse	54.50
Kalbssteak am Stück gebraten an Morchelrahmsauce Bandnudeln und Marktgemüse	54.50

Vegetarisch

Thai Rotcurry mit Gemüse (vegan).....	32.50
Hausgemachte Ravioli (Füllung: saisonal).....	32.50
Knusprige Rösti mit Grillgemüse, Bergkäse, Spiegelei und Röstzwiebeln	32.50
Parmesan-Risotto mit Jungspinat, pochiertem Ei und Kartoffel-Trüffel-Espuma	32.50
Pilz-Risotto mit Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln	32.50
Hausgemachte Linguine mit Zucchetti und Kirschtomaten an Rucola-Sbrinz-Sauce	32.50

Dessert

Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Sauerrahmglacé und Früchten	18.50
Caramelköpflli mit Rahm	14.50
Sorbetteller mit frischen Früchten und Rahm	15.50
Pina-Colada-Eisparfait auf Beerenkompott	18.50
Hausgemachtes Toblerone-Mousse mit frischer Mango	18.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	14.50
Waldbeerenmousse mit frischen Früchten und Rahm	15.50
Crema Catalana	16.50