



G A S T H O F
frohberg



MENÜVORSCHLÄGE 2024

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

Apéro-Häppchen ab 10 Personen

Hausgemachte kalte Köstlichkeiten:

- Chips, Nüssli und Flûtes ✔
- Tortilla-Chips mit Guacamole ✔
- Blätterteiggebäck ✔
- Gemüsesticks mit drei verschiedenen Dips ✔
- Marinierte Oliven mit Parmesanstücken ✔
- Bergkäse-Trauben-Spiesschen ✔
- Tomaten-Mozzarella-Spiesschen ✔
- Crostini mit Tomaten und frischem Basilikum ✔
- Hausgemachte Crêpe-Rolle gefüllt mit Avocado und Gurken ✔
- Hausgemachte Crêpe-Rolle gefüllt mit Bresaola und Rucola
- Crostini mit Rauchlachstatar
- Apfelsalat mit Tuna Tataki im Asia-Löffel
- Rindstatar Canapé
- Party-Brötchen gemischt - gefüllt mit Schinken, Salami, Rohschinken, Bergkäse
- Melonenkaltchale mit Minze im Shotglas (saisonal) ✔
- Gazpacho Andaluz ✔

Hausgemachte warme Köstlichkeiten:

- Käseküchlein ✔
- Frühlingsrollen mit Sweet-Chili Sauce ✔
- Samosa gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Curry ✔
- Schinkengipfeli
- Dörripflaumen im Speckmantel
- Knusprige Crevetten im Kartoffelmantel
- Gyoza (Japanische Ravioli) gefüllt mit Poulet
- Poulet-Spiesschen mit Erdnussauce
- Kürbis-Ingwer-Suppe in der Tasse (saisonal) ✔
- Kokosnuss-Zitronengras-Suppe in der Tasse ✔

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 Gruppen ab 10 Personen
bitten wir Sie, ein einheitliches Menü
auszuwählen.**

Menü 1

65.00

Bunt gemischter Saisonsalat
mit marinierten Gemüsesalaten an Hausdressing

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

Frohberg Apfelstrudel
mit Baumnüssen und Caramel an frischer Vanillesauce

Menü 2

68.00

Tomatencremesuppe mit Basilikum und Rahmhaube

In Barolo geschmorter Rindsschulterbraten
mit Bramata-Polenta und Marktgemüse

Hausgemachter Schokoladenkuchen
mit Sauerrahmglacé, frischen Früchten und Rahm

Menü 3

71.00

Nüsslisalat an französischem Dressing
mit gebratenen Speckwürfeln und Ei

Zürcher Kalbgeschnetzeltes
an Champignonrahmsauce mit Röstikroketten

Hausgemachtes Caramelköppli
mit frischen Früchten und Rahm

Menü 4

79.00

Pilzcrèmesuppe mit Croûtons

Rinds-Entrecôte am Stück gebraten
auf Rosmarinjus mit Sauce Béarnaise,
Bratkartoffeln und Speckbohnen

Hausgemachter Schokoldaenkuchen
mit Sauerrahmglacé und Früchten

Menü 5

89.00

Saisonales Salatbouquet mit Orangenfilets,
Granatapfel und Quinoapops an Zitronen-Honig-Dressing

Rindsfilet am Stück gebraten
an Haussauce mit Kartoffelgratin und Marktgemüse

Hausgemachtes Toblerone-Mousse
mit frischer Mango und Rahm

Menü 6

89.00

Bunt gemischter Salat
mit marinierten Gemüsesalaten an Hausdressing

Karotten-Vanille-Suppe mit Rahmhaube

Schweinsfilet am Stück gebraten an Cognac-Pfefferrahmsauce
mit Bratkartoffeln und Speckbohnen

Hausgemachtes Waldbeeren-Mousse
mit frischen Früchten und Rahm

Menü 7

105.00

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

Menü 8

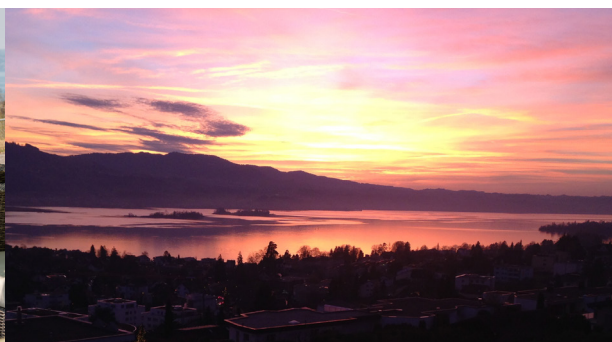
109.00

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



Doppelte Rinderkraftbrühe
mit Kräuterflädli und Gemüsejulienne

Kalbssteak am Stück gebraten
an Morchelrahmsauce
mit hausgemachten Bandnudeln und Marktgemüse

Hausgemachtes Toblerone-Mousse
mit frischer Mango und Rahm




Salate

Bunt gemischter Salat mit marinierten Gemüsesalaten an Hausdressing 	14.50
Saisonales Salatbouquet mit Orangenfilets, Granatapfel und Quinoapops an Zitronen-Honig-Dressing 	16.50
Tomatensalat mit Mozzarella di Bufala mit Olivenöl, Aceto Balsamico und frischem Basilikum	18.50
Nüsslisalat an französischem Dressing mit gebratenen Speckwürfeln und Ei	16.50

Suppen

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum und Rahmhaube 	13.50
Pilzcrèmesuppe mit Croûtons 	14.50
Kresseschaumsuppe mit Randen-Espuma 	14.50
Karotten-Vanille-Suppe mit Rahmhaube 	14.50
Kürbis-Ingwer-Suppe (saisonal) 	14.50
Broccolirahmsuppe mit gerösteten Pinienkernen 	14.50
Doppelte Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädli und Julienne Gemüse	15.50
Kartoffel-Lauch-Suppe mit Rauchlachswürfel	15.50
Spargelcrèmesuppe mit Spargelspitzen und Parmaschinken-Chip 	16.50
Kokosnuss-Zitronengras-Suppe mit Poulet	16.50

Vorspeisen

Hausgemachte Ravioli mit saisonaler Füllung an Salbeibutter und Tomatenwürfeln 	24.50
Zart geräucherter schottischer Lachs mit Apfel-Avocadosalat, Meerrettichcrème und hausgemachtem Brioche	24.50
Gebratene Riesencrevetten auf saisonalem Salatbouquet mit Äpfeln an Zitronen-Honig-Dressing	24.50
Rindscarpaccio mit gehobeltem Sbrinz, Rucola und Olivenöl	24.50

Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet an Curryschaum mit Pak-Choi-Gemüse, Mandeln und Basmatireis	44.50
Saiblingsfilet auf Spinat-Risotto mit lauwarmem Tomaten-Peperoni-Chutney	42.50
Lachstranche vom Grill auf Tagliatelle an Safranschaum mit Lauch-Kirschtomaten-Gemüse	42.50
Grilliertes Wolfsbarschfilet an Zitronen-Pistazien-Pesto mit Rahmspinat und hausgemachten Linguini	46.50



Fleischgerichte

Maispouardenbrust gefüllt mit Kräuter-Frischkäse auf Weisswein-Risotto und Marktgemüse	38.50
Hausgemachter Kalbshackbraten an Cognac-Pfefferrahmsauce mit Kartoffelstock und Bohnengemüse	41.50
In Barolo geschmorter Rindsschulterbraten mit Bramata-Polenta und Marktgemüse	41.50
Schweinsfilet am Stück gebraten an Cognac-Pfefferrahmsauce mit Bratkartoffeln und Speckbohnen	44.50
Rindsfilet „Stroganoff“ an Paprikarahmsauce mit hausgemachten Bandnudeln	44.50
Zürcher Kalbgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce mit Röstikroketten	44.50
Rinds-Entrecôte am Stück gebraten auf Rosmarinjus mit Sauce Béarnaise, Bratkartoffeln und Speckbohnen	48.50
Rindsfilet am Stück gebraten an Haussauce mit Kartoffelgratin und Marktgemüse	58.50
Kalbssteak am Stück gebraten an Morchelrahmsauce mit hausgemachten Bandnudeln und Marktgemüse	58.50



Vegetarisch

Rotes Thai-Curry mit frischem Gemüse und Basmatireis (vegan) 	34.00
Hausgemachte Ravioli mit saisonaler Füllung an Salbeibutter und Tomatenwürfel 	34.00
Knusprige Rösti mit Grillgemüse, Bergkäse, Spiegelei und Röstzwiebeln 	34.00
Pilz-Risotto mit Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebeln und Parmesan-Chip 	34.00
Hausgemachte Linguini mit Zucchetti und Cherry-Tomaten an Rucola-Sbrinz-Sauce 	34.00

Dessert

Käseteller mit vier verschiedenen Spezialitäten, Apfel-Feigensenf und Früchtebrot	24.50
Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Sauerrahmglacé, frischen Früchten und Rahm	18.50
Hausgemachtes Toblerone-Mousse mit frischer Mango und Rahm	18.50
Pina-Colada-Eisparfait auf Beerencompott	18.50
Waldbeeren-Mousse mit frischen Früchten und Rahm	16.50
Sorbet-Variation mit frischen Früchten und Rahm	18.50
Frohberg Apfelstrudel mit Baumnüssen und Caramel an frischer Vanillesauce	15.50
Caramelköpfler mit frischen Früchten und Rahm	14.50