

Vorspeisen und Salate

Gemischter Salat		12.50
Nüsslisalat mit Ei		12.50
Grüner Salat		10.50
Gebratene Guggelileber mit Grünem Salat		18.50
Schnecken gratiniert mit Café de Paris & French Toast		18.50
Rindstatar „ Pure Simmental“		24.50
mit Wachtelei aus Haltikon und hausgemachtem Brioche	Hauptspeise	36.50
Rindstatar „Pure Simmental" „Café de Paris“		26.50
mit Café de Paris überbacken und hausgemachtem Brioche	Hauptspeise	39.50

Suppen

Bärlauchcremesuppe mit Tête de Moine		13.50
Klare Essenz vom Götzentaler Wagyu Beef mit Sherry		15.50
mit seinem Ravioli oder mit Mark		
Leichte Safranfischsuppe mit heimischem Fisch von Gottfried Hofer		17.50

Für unsere Kleinen Gäste

Schnitzel paniert mit Pommes frites und Karotten		15.50
--	--	-------

Unser Fleisch und unsere Fische stammen aus:

Kalbfleisch: Schweiz
Schweinefleisch: Schweiz, Deutschland
Guggeli: Schweiz

Rindfleisch: Irland & Schweiz
Süßwasserfische: Schweiz & EU
Salzwasserfische & Krustentiere aus der ganzen Welt

Änderungen vorbehalten. Fragen Sie unser Serviceteam

Seit über 100 Jahren Tradition im Frohsinn
„Frische Schweizer Guggeli „

Frohsinn Guggeli

Frohsinn Guggeli
mit Risotto oder Pommes frites

* * *

33.50

mit Gemüse plus Fr. 6.50

Frohsinn Menu

Fisch nach Angebot

* * *

Bunter Blattsalat

* * *

Halbes Frohsinn Guggeli
mit Risotto

* * *

Schokoladenmousse mit Greyerzerrahm

* * *

* *

Ab 2 Personen pro Person 67.50

Traditionelle Fleischgerichte

Geschnetzeltes Kalbfleisch		39.50
an Pilzrahmsauce mit Rösti	Kleine Portion	32.50
Cordon Bleu vom Kalb		45.50
mit Gemüse und Hausgemachten Kroketten		
Das Beste vom Rind (geschmorte Backe & gebratenes Filet)		57.50
auf Bärlauchpolenta mit Morcheln & Spargeln	Kleine Portion	48.50

Preise inkl. 7.7% MWST

Frühlings-Karte

Vorspeisen

Pochiertes Röteli aus dem Vierwaldstättersee auf Couscous-Frühlingssalat, Kresse & Sauerklee		21.50
Lauwarmer Spargelsalat mit Rhabarber auf Sauerklee & Tête de Moine		18.50
Bärlauchgnocchi mit Spargeln	Vorspeise	16.50
	Hauptspeise	25.50
Hausgemachte Taglierini mit frisch gehobeltem Perigord Trüffel & Spargel	Vorspeise	22.50
	Hauptspeise	35.50
Ravioli gefüllt mit Frohsinn-Güggeli mit Roten Chipolotti & Mandel-Korianderbutter	Vorspeise	19.50
	Hauptspeise	28.50
Pulled Pork vom Spanferkel mit Kartoffel-Spargelsalat & Zitronengras-Vinaigrette		19.50

Hauptspeisen

Gebratener Kabeljau mit Safrankartoffeln dazu Frühlingsgemüse & Kräuterschaum		41.50
	Kleine Portion	34.50
Pochiertes Saiblingsfilet an Zitronenschaum auf Zitronengras-Couscous & Karotten		39.50
	Kleine Portion	32.50
Hausgemachte Taglierini mit Rindsfiletstreifen und Spargeln & Perigord Trüffel		51.50
	Kleine Portion	42.50
Duett vom Spanferkel mit Bärlauchknödel dazu Spargeln & Zitronenschaum		38.50