

## Vorspeisen und Salate

Gemischter Salat		12.50
Nüsslisalat mit Ei		12.50
Grüner Salat		10.50
Bunter Blattsalat mit Guggelileber		18.50
Schnecken gratiniert mit Café de Paris		18.50
Rindstatar „ von Napfrindern“ mit Wachtelei aus Haltikon	Vorspeise Hauptspeise	24.50 36.50
Rindstatar „von Napfrindern“ „Café de Paris“ mit Café de Paris überbacken	Vorspeise Hauptspeise	26.50 39.50

## Suppen

Karotten-Ingwersuppe mit Kokosschaum	14.50
Bergkartoffelsuppe mit Weisssem Trüffel	21.50
Klare Essenz vom Götzentaler Wagyu Beef mit Sherry mit Mark	15.50
Leichte Safranmuschelsuppe mit frischen Muscheln	18.50

## Für unsere Kleinen Gäste

Schnitzel paniert mit Pommes frites und Gemüse	16.50
--	-------

Kalb, Guggeli, Süsswasserfisch: Schweiz Krustentiere: aus der ganzen Welt  
Rind: Irland, Ente: Frankreich  
Änderungen vorbehalten. Fragen Sie unser Serviceteam

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

**Frohsinn Guggeli**  
mit Risotto oder Pommes frites

\* \* \*

34.50

mit Gemüse plus Fr. 5.50

**Frohsinn Menu**

Fisch nach Angebot

\* \* \*

Bunter Blattsalat

\* \* \*

Halbes Frohsinn Guggeli mit Risotto

\* \* \*

Schokoladenmousse mit Greyerzerrahm

\* \* \*

\* \*

\*

Ab 2 Personen pro Person 67.50

**Hauptgerichte**

Geschnetzeltes Kalbfleisch

mit Pilzen & Rösti

39.50

Kleine Portion

32.50

Cordon Bleu vom Kalb

mit Gemüse und Hausgemachten Kroketten

45.50

Saltimbocca vom Kalbsfilet

auf Safranrisotto mit Gemüse

49.50

Kleine Portion

39.50

# Winter-Karte

## Vorspeisen

Hausgemachte Spinat-Ricotta Ravioli mit Eierschwämmli	Vorspeise	19.50
	Hauptspeise	31.50
Hausgemachte Taglierini mit gehobeltem Weissem Trüffel	Vorspeise	34.50
	Hauptspeise	45.50
Bio Spiegelei mit gehobeltem Weissem Trüffel		29.50
Schweinebauch vom Panoramahof Meggen auf Sauerkraut		19.50
Lauwarme Zunge vom Götzentaler-Wagyu-Beef mit frischem Meerrettich und Neuen Kartoffeln		21.50

## Hauptspeisen

Im Kräutermantel gebratener Lammrücken mit Ratatouille & Lyoner Kartoffeln		48.50
	Kleine Portion	39.50
Challans Ente mit Orangen-Thymian Polenta dazu Wintergemüse		58.50
Irishes Rindsfilet Medaillon mit Glace de Viande mit Trüffelrisotto & Wintergemüse		56.50
	Kleine Portion	47.50
Hausgemachte Taglierini mit Rindsfiletwürfel		45.50
	Kleine Portion	38.50
Langoustenschwanz auf hausgemachten Taglierini und Blattspinat		62.50
	Kleine Portion	46.50
Zanderfilet gebraten auf Champagnerkraut mit kleinen Kartoffeln		43.50
	Kleine Portion	36.50