




















Vorspeisen

Salate und Vorspeisen

 Kleiner bunter Blattsalat 	8.50
 Gemischter Salat 	11.50
 Salatteller reich garniert 	18.50
 Kürbis-Carpaccio mit Geissenfrischkäse, Tannenhonig und Zwetschgenkompott	19.50
 Nüsslisalat  <i>ohne Speck</i>	13.50
mit Ei, Speck ^(CH) und Croûtons	14.50
 Lauwarmer Gemüsesalat <i>ohne Felchen</i>	12.50
an Kräutervinaigrette mit geräucherten Zürichsee-Felchen	16.50
 Rindstatar ^(CH) mit Cognac, Kapern, Zwiebelringen und Oliven $\frac{1}{2}$	21.50
Toast und Butter 	28.50

Suppen

 Zwiebelsuppe mit Blätterteigstange 	10.50
 Bündner Gerstensuppe 	11.50
 Lattenberger Riesling-Silvaner Weisswein-Suppe	10.50
 Tagessuppe, täglich frisch aus dem Suppentopf 	7.50



Hauptgänge

Frohberg-Hit

-  **Kalbsleber** (CH) mit Kräutern, Knoblauch und Zwiebeln 29.50
 dazu servieren wir feine Butterrösti

-  Gebratene **Wypuurewurst** (CH) von der Metzgerei Heyne  24.00
 Spätzli mit Lauch & Federkohl

-  Saftiges **Cordon Bleu** 32.00
 gefüllt mit Zürcher Oberländer Käse und Schinken *vom Schwein* (CH) 
- dazu Pommes frites *vom Kalb* (CH) 43.00

-  Zürcher **Kalbs-Geschnetzeltes** (CH) an Champignonsrahmsauce 36.50
 mit goldbrauner Rösti

-  **Entrecôte** (CH) im Pfännli „Café de Paris“ 44.00
 überbacken mit würziger „Café de Paris“, serviert mit Pommes frites

-  Geschmorrt **Kalbsbäckchen** (CH) mit Portweinjus 42.00
 begleitet von Kartoffelstampf, Schwarzwurzeln und Randen

-  Confierte **Challans-Entenbrust** (FR) mit Orange, 38.00
 dazu Federkohl und Semmelknödel

-  **Fitnesssteller**
- Salate serviert mit:
 - Cordon Bleu  *Schwein* (CH) 32.00
 - Wypuurewurst (CH)  24.00
 - Zürichsee-Felchenfilet 29.50
 - Pouletbrust (CH)  28.00
 - Panierter, gebackener Bergkäse 24.00
 - Entrecôte (CH) „Café de Paris“ 44.00



Fleischloses

-  **Pastetli** 
mit buntem Wintergemüse-Ragout eins 17.00
zwei 24.00
-  Winterliches **Kürbis-Risotto** 26.00
mit gebratenen Kräuterseitlingen
-  **Spätzlipfanne**  24.00
Hausgemachte Spätzli mit Lauch & Federkohl
-  Hausgemachte **Birnen-Nuss-Ravioli** 28.00
mit Vacherin Mont d'Or
-  **Belugalinsen-Curry** *Vegan* 26.00
mit Süsskartoffeln und Jasminreis
-  **Tagesgemüse** als Beilage 5.50



Kleine Gerichte

 Bündner Salsiz <small>(CH)</small> 	14.50
 Waldfest  Cervelat <small>(CH)</small> mit Brot und Senf	7.50
 Käseteller 	100g 12.50 160g 18.50
 Frohbergplättli <small>(CH)</small>  mit Schinken, Bündnerfleisch, Rohschinken, Käse und Salsiz	24.50
 Wurstsalat <small>(CH)</small> 	
– einfach	14.50
– garniert	16.50
 Wurst-Käsesalat <small>(CH)</small> 	
– einfach	16.50
– garniert	18.50
 Käsesalat 	
– einfach	15.50
– garniert	17.50
 Sandwiches 	
„Eingeklemmtes“ mit Huusbrot	
– Salsiz, Schinken <small>(CH)</small> oder Bergkäse	7.50
– Bündnerfleisch <small>(CH)</small> oder Rohschinken <small>(CH)</small>	9.50

