

Einfachkulinarisch2020



«Nose to Tail»






Geniessen Sie im **März & April**: einfach *alles vom Lamm und Schaf*

Das Fleisch beziehen wir von der *Schäferei Brändli, Richterswil* & von der *Metzgerei Brönnimann, Stäfa*

Vorspeise

-  Variation vom **Schaf-Mostbröckli** dazu ein **Lamm-Spargel-Strudel** und Bärlauch vom Frohberg 19.50
-  Spargelsalat mit gebratenem **Schafskäse** an Bärlauch-Vinaigrette und einem **Ziegenfrischkäse-Soufflé** 21.50

Hauptgänge

-  **Lamm-Haxe** «Cremolata» mit St. Galler-Kartoffelstock und Artischocken 36.50
-  «**Hafä-Chabis**» vom **Schaf** mit Salzkartoffeln 32.00
-  **Lamm-Involtini** gefüllt mit Ziegen-Blauschimmelkäse und frischem Bärlauch vom Frohberg, serviert auf Apfel-Risotto 36.50

Dessert

-  **Schafmilch-Panna cotta** mit Rhabarber-Kompott und Vanilleberliner 12.50

Das Frohberg-Stäfa Thema 2020
«Nose to Tail»

Mai & Juni

 einfach  **alles vom Kalb**

Juli & August

 einfach  **alles vom Geflügel**

September & Oktober

einfach  **alles vom Schwein**

November & Dezember

 einfach  **alles vom Rind**