

















Vorspeisen

Salate und Vorspeisen

 Kleiner Blattsalat 	8.50
 Gemischter Salat 	11.50
 Salatteller reich garniert 	18.50
 Warmer Federkohlsalat <i>Vegan</i> auf Randen-Carpaccio mit getrockneten Aprikosen, Baumnüssen und Buchenpilzen an Apfel-Mango-Dressing	15.50
 Nüsslisalat  <i>ohne Speck</i> mit Ei, Speck ^(CH) und Croûtons	13.50 14.50
 Rindstatar ^(CH) mit Cognac, Kapern, Zwiebelringen und Oliven Toast und Butter 	1/2 21.50 28.50

Suppen

 Geröstete Griesssuppe mit Lauch 	12.50
 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 31.00
dazu servieren wir feine Butterrösti
-  Gebratene **Wypuurewurst** ^(CH) von der Metzgerei Nussbaumer  26.00
dazu Spätzli mit Vacherin Mont d'Or, Birnen und Baumnüssen
-  Saftiges **Cordon Bleu** *vom Schwein* ^(CH)  32.00
gefüllt mit Zürcher Oberländerkäse und Bauernschinken ^(CH)
dazu Pommes frites *vom Kalb* ^(CH) 43.00
-  Zürcher **Kalbs-Geschnetzeltes** ^(CH) an Champignonsrahmsauce
mit goldbrauner Rösti 36.50
-  **Entrecôte** ^(CH) im Pfännli „Café de Paris“ 44.00
überbacken mit würziger „Café de Paris“, serviert mit Pommes frites
-  Rosa gebratene **Lammhuft** ^(NZ) 39.00
an Burgundersauce mit Kartoffel-Sellerie-Stampf
und caramelisierten Schwarzwurzeln
-  **Fitnesssteller**
Salate serviert mit:
- Cordon Bleu  *Schwein* ^(CH) 32.00
 - Wypuurewurst ^(CH)  25.00
 - Zürichsee-Felchenfilet 29.50
 - Pouletbrust ^(CH)  28.00
 - Panierter, gebackener Bergkäse 24.00
 - Entrecôte ^(CH) „Café de Paris“ 44.00
 - Lammhuft ^(NZ) 39.00



Fleischloses

-  **Pastetli**  eins 17.00
mit Ragout von Süsskartoffeln, Federkohl und Schwarzwurzeln zwei 24.00
-  **Kartoffel-«Risotto»** 28.00
mit Perigord-Wintertrüffel
-  **Spätzlipfanne**  26.00
Haugemachte Spätzli mit Vacherin Mont d'Or, Birnen und Baumnüssen
-  Hausgemachte **Tagliatelle** *Vegan* 25.00
an Kürbis-Cashewnuss-Sauce
-  **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 Bauernschinken, 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 <small>(CH)</small> , Bauernschinken <small>(CH)</small> oder Bergkäse	7.50
– Bündnerfleisch <small>(CH)</small> oder Rohschinken <small>(CH)</small>	9.50