

















## Vorspeisen

### Salate und Vorspeisen












 Kleiner <b>Blattsalat</b> 	8.50
 Gemischter Salat 	11.50
 Salatteller reich garniert 	18.50
 Caprese Variation von Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto	1/2 14.50 22.50
 Roastbeef <sup>(CH)</sup> kalt aufgeschnitten mit Tartarsauce	1/2 16.50 26.50
 Rindstatar <sup>(CH)</sup> mit Cognac, Kapern, Zwiebelringen und Oliven Toast und Butter 	1/2 21.50 28.50

### Suppen








 Gazpacho mit Knoblauch-Baguette <sup>(CH)</sup> 	12.50
 Erbsensuppe mit Minzschaum, kalt oder warm serviert	11.50
 Lattenberger Riesling-Silvaner Weisswein-Suppe	10.50
 Tagessuppe, täglich frisch aus dem Suppentopf 	7.50

## Hauptgänge

### Frohberg-Hit

	<b>Kalbsleber</b> <sup>(CH)</sup> mit Kräutern, Knoblauch und Zwiebeln dazu servieren wir feine Butterrösti		33.00
	Gebratene <b>Wypurewurst</b> <sup>(CH)</sup> von der Metzgerei Nussbaumer dazu hausgemachte Spätzli mit Gorgonzola und Rucola		26.00
	Saftiges <b>Cordon Bleu</b> gefüllt mit Zürcher Oberländerkäse und Bauernschinken <sup>(CH)</sup> dazu Pommes frites	<i>vom Schwein</i> <sup>(CH)</sup>  <i>vom Kalb</i> <sup>(CH)</sup>	32.00 43.00
	Zürcher <b>Kalbs-Geschnetzeltes</b> <sup>(CH)</sup> an Champignonsrahmsauce mit goldbrauner Rösti		36.50
	<b>Lamm-Rack</b> <sup>(IRL)</sup> auf Grillgemüse dazu servieren wir Fregola Sarda		41.00
	<b>Fitnesssteller</b> Salate serviert mit:		
	- Cordon Bleu 	<i>Schwein</i> <sup>(CH)</sup>	32.00
	- Wypurewurst <sup>(CH)</sup> 		25.00
	- Zürichsee-Felchenfilet		30.00
	- Pouletbrust <sup>(CH)</sup> 		28.00
	- Panierter, gebackener Bergkäse		24.00
	- Lamm-Rack <sup>(IRL)</sup>		41.00

## Fleischloses

-  **Pastetli**   
mit Ragout von Eierschwämmli eins 17.00  
zwei 24.00
-  **Spätzlipfanne**  25.00  
hausgemachte Spätzli mit Gorgonzola und Rucola
-  **Hausgemachte Gnocchi** 29.00  
mit Tomatensauce, Burrata und Basilikum
-  **Bunter Linsen-Eintopf** *Vegan* 24.00  
mit Sommergemüse und Knoblauch-Baguette
-  **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