


















## Vorspeisen

### Salate und Vorspeisen

 Kleiner <b>Blattsalat</b> 	8.50
 <b>Gemischter Salat</b> 	11.50
 <b>Salatteller reich garniert</b> 	18.50
 <b>Linsensalat</b> <i>Vegan</i> garniert mit Trauben, Nüssen und Dörrfrüchten mit Kaninchenfilet <sup>(HU)</sup> im Speckmantel	15.50 19.50
 <b>Nüsslisalat</b>  <i>ohne Speck</i> mit Ei, Speck <sup>(CH)</sup> und Croûtons	13.50 14.50
 <b>Rindstatar</b> <sup>(CH)</sup> mit Cognac, Kapern, Zwiebelringen und Oliven Toast und Butter 	1/2 21.50 28.50

### Suppen

 <b>Zwiebelsuppe</b> mit Blätterteigstange 	11.50
 <b>Randensuppe</b> mit Sauerrahm und Speck	13.50
 <b>Lattenberger Riesling-Silvaner Weisswein-Suppe</b> 	10.50
 <b>Tagessuppe</b> , täglich frisch aus dem Suppentopf	7.50








## Hauptgänge

### Frohberg-Hit

-  **Kalbsleber** <sup>(CH)</sup> mit Kräutern, Knoblauch und Zwiebeln 33.00  
 dazu servieren wir feine Butterrösti
  
-  Gebratene **Wypuurewurst** <sup>(CH)</sup> von der Metzgerei Nussbaumer  26.00  
 dazu Spätzli mit Safran und Wintergemüse
  
-  Saftiges **Cordon Bleu** 32.00  
 gefüllt mit Zürcher Oberländerkäse und Bauernschinken <sup>(CH)</sup>   
 dazu Pommes frites 43.00  
*vom Schwein* <sup>(CH)</sup>   
*vom Kalb* <sup>(CH)</sup>
  
-  Zürcher **Kalbs-Geschnetzeltes** <sup>(CH)</sup> an Champignonsrahmsauce 36.50  
 mit goldbrauner Rösti
  
-  **Entrecôte** <sup>(CH)</sup> im Pfännli „Café de Paris“ 44.00  
 überbacken mit würziger „Café de Paris“, serviert mit Pommes frites
  
-  **Kalbskopf** <sup>(CH)</sup> 34.00  
 an Steinpilzsauce mit Kartoffelstampf
  
-  Geräuchertes **Schweinsvoressen** <sup>(CH)</sup> 36.00  
 an Honig-Whiskeysauce mit Greyerzer-Polenta und Rotkraut
  
-  **Kabeljau** <sup>(IS)</sup> auf Erbsencreme 39.00  
 mit Pommes Parisienne und verfeinert mit Tannenhonig
  
-  **Fitnesssteller**  
 Salate serviert mit:
  - Cordon Bleu  *Schwein* <sup>(CH)</sup> 32.00
  - Wypurewurst <sup>(CH)</sup>  25.00
  - Zürichsee-Felchenfilet 29.50
  - Pouletbrust <sup>(CH)</sup>  28.00
  - Panierter, gebackener Bergkäse 24.00
  - Entrecôte <sup>(CH)</sup> „Café de Paris“ 44.00



## Fleischloses

-  **Pastetli**  eins 17.00  
mit Ragout von Wirsing, gelben Räben und Schwarzwurzeln zwei 24.00
-  **Randenrisotto** 25.00  
mit Gemüsejulienne und Parmesanspänen
-  **Spätzlipfanne**  26.00  
Haugemachte Spätzli mit Safran und Wintergemüse
-  **Kichererbsen-Kürbis Ragout** *Vegan* 27.00  
mit Couscous, Granatapfelkernen und Minze
-  **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
Feiner, milder Bergkäse	160g 18.50
 Frohbergplättli <small>(CH)</small> 	24.50
mit Bauernschinken, Bündnerfleisch, Rohschinken, Käse und Salsiz	
 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