

Menüvorschläge 2022






Die folgenden Menüs servieren wir **ab 10 Personen**. Pro Gesellschaft kann nur **1 Menü** ausgewählt werden.
Gerne dürfen Sie sich auch aus den einzelnen Komponenten ein Menü zusammenstellen!

Menü 1: Klein und Fein Gemischter Salat *** Pouletbrust an Thymian-Zitronensauce Reis und Marktgemüse *** Frischer Fruchtsalat mit 1 Kugel Sorbet	48.00	Menü 5: «das Delikate» Bündner Trockenfleisch dazu «feins Chörnlibrot» *** Apfel-Rüebli-Suppe *** Blattsalat mit Zanderfiletstreifen *** Kalbsteak am Stück gebraten an Morchelrahmsauce Kartoffelkroketten und Gemüse *** Frohberg-Sorbetteller mit Früchten garniert	91.00
Menü 2: «der Klassiker» Wybersalat (Blattsalate mit Speck, Croutons und Chörnli) *** Rinds-Bouillon mit Flädli *** Am Stück gebratenes Schweinsfilet an feiner Steinpilzsauce Spätzli und Gemüse *** Gebrannte Creme mit Nidle und Guetzli	65.00	Menü 6: Land-Menü Erbsencremesuppe mit Brotwürfeli *** Glasierter Schweinsschulterbraten an Biersauce, Bratkartoffeln und Gemüse *** Zweifarbiges Schoggimousse mit Früchten garniert	46.00
Menü 3: Grosis-Menü Blattsalat *** Leichte Gemüsecremesuppe *** Feiner Rindsschmorbraten an Rotweinsauce Kartoffelstock und Gemüse *** Oma's Schoggikuchen mit Rahm und Früchten	59.00	Menü 7: See-Wiese-Menü Pochiertes Felchenfilet an Rieslingsauce mit Tomatenwürfeln und Reis *** Safransuppe mit Gemüsewürfel und Rahmhaube *** Lammnierstück in der Nusskruste Kräuterreis und Gemüse *** Beeren-Parfait mit Mandelkrokant	75.00
Menü 4: «das Gediogene» Gemüseterrine mit Salat *** Leichte Tomatensuppe *** Felchentatar mit Meerrettichschaum und Bauerntoast *** Am Stück gebratenes Roastbeef an kräftiger Ripasso-Rotweinsauce Kartoffelgratin und Gemüse *** Panna Cotta mit Orangensalat	89.00	Menü 8: Züri-Menü Bunter Gemüsesalat, lauwarm serviert *** Riesling-Süppchen mit Blätterteigstengel *** Zürcher Geschnetzeltes mit feiner Butterrösti *** Vanilleeis und in Stäfner Marc eingelegte Weinbeeren	69.00

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt

Jahresprogramm 2022

Januar	
<ul style="list-style-type: none">  einfach Frohberg  Fondueplausch  Feines von der Winterkarte 	
25. Januar Stubete	
Februar	
<ul style="list-style-type: none">  einfach Frohberg  Fondueplausch  Feines von der Winterkarte 	
14. Valentinstag: auf Rosen gebettet	
22. Februar Stubete	
März	
<ul style="list-style-type: none">  einfach Frohberg  Fondueplausch 	
29. März Stubete	
April	
<ul style="list-style-type: none">  einfach Frohberg  Spargeln und Frühlingsgerichte 	
17. April Ostern	
26. April Stubete	
Mai	
<ul style="list-style-type: none">  einfach Frohberg  Spargeln und Frühlingsgerichte 	
08. Mai Muttertag	
31. Mai Stubete	
Juni	
<ul style="list-style-type: none">  einfach Frohberg  Erfrischendes von der Sommerkarte  Geniessen auf der Frohbergterrasse 	
28. Juni Stubete	
	

Juli		
<ul style="list-style-type: none">  einfach Frohberg  Frisches von der Sommerkarte 		
26. Juli Stubete		
August		
<ul style="list-style-type: none">  einfach Frohberg  Frisches von der Sommerkarte 		
1. August, die Schweiz jubiliert		
→ und wir feiern mit 		
30. August Stubete		
September		
<ul style="list-style-type: none">  einfach Frohberg  Wildes von Reh und Hirsch 		
27. September Stubete		
Oktober		
<p><i>Einfach Frohberg bis Sonntag 9. Oktober</i></p> <p>Ab Dienstag, 8. November 2022</p> <p>Herzlich Willkommen im Restaurant Widenbad in Männedorf</p>		
November		
<p>Herzlich Willkommen im Restaurant Widenbad in Männedorf</p>		
Dezember		
<p>Herzlich Willkommen im Restaurant Widenbad in Männedorf</p>		