

## Menüvorschlag 2024



Restaurant Frohsinn  
Landstrasse 11  
8197 Rafz

Für Ihren Anlass.  
Ob Familienfeiern, Geburtstage oder Firmenessen  
Wir kochen für Sie Gerne

Diese Vorschläge sind in der Regel  
für Gruppen ab 10 Personen gedacht.

Die folgenden Menübestandteile können Sie nach Ihren Wünsche Zusammenstellen.  
Diese lassen sich problemlos in Ihr Wunschmenü einarbeiten.

### Kalte Vorspeisen

Pro Person

Grüner Salat	Sfr. 7.60
Gemischter Salat	Sfr.9.00
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotwürfeln	Sfr. 11.00
Andalusische Salat mit Serrano Rohschinken	Sfr. 11.00
Geräuchertes Forellenfilet Lauwarm serviert mit Toast, Meerrettich und Salatbouquet	Sfr. 17.00
Gebratene Geflügelleber mit Mandeln auf Salate Composition	Sfr. 13.00
Salate Composition mit Himbeerdressing und gebratene Crevetten Schwanz	Sfr. 18.00
Salate Composition mit Geräuchte Lachsstreifen und gerösteten Brotwürfeln	Sfr. 18.00
Teller Composition mit Stockfisch Pastetli, Teigtaschen gefüllt mit Crevettencreme, Rohschinken und Oliven	Sfr. 18.00
Crevetten Cocktail	Sfr. 18.00
Rindsfilet Carpaccio mit Parmesan Käse, Olivenöl Balsamico, Zitronensaft	Sfr. 22.00

**Suppen und Warme Vorspeisen**

Bouillon mit Flädli	Sfr.8.00
Geflügelcrèmesuppe	Sfr. 9.00
Gemüsesuppe	Sfr. 9.00
Tomatencrème mit Basilikum	Sfr. 9.00
Gurken-Safran-Crèmesuppe	Sfr. 9.00
Ingwercrèmesuppe mit Zitronengras	Sfr. 11.00
Knoblauch-Crèmesuppe	Sfr. 9.00
Saison- Pilzcrèmesuppe	Sfr. 11.00
Saison- Kürbiscrèmesuppe	Sfr. 11.00
Crevetten an Scharfer Rotpaprikasauce	Sfr. 21.20
Miesmuscheln nach Seemans Art	Sfr. 18.00

**Fischgerichte**

Gebackene Eglifilet im Bierteig mit Tartarsauce, Salzkartoffeln und Gemüse	Sfr. 33.00
Gebratene Zanderfilet an Weissweinrahmsauce mit Butterreis und Gemüse	Sfr. 33.00
Gegrilltes Salm Tranche mit Hollandische Sauce Salzkartoffeln und Gemüse	Sfr. 37.00

**Fleischgerichte**

Gegrilltes Schweinssteak mit Pfefferrahmsauce Kartoffel-Gratin Gemüse garnitur	Sfr. 29.00
Gegrilltes Schweinsfilet Mignons mit Calvados-Rahmsauce Hausgemacht Spätzli Gemüse garnitur	Sfr. 35.00
Schweins Cordon Bleu mit Pommes frites Gemüse garnitur	Sfr. 31.00

## Menüvorschlag 2024

Schweinehals Braten mit Kartoffelstock Gemüse garnitur	Sfr. 23.00
Schweins Geschnetzeltes mit Champignons Rahmsauce Tagliatelle Gemüse garnitur	Sfr. 31.00
Kalbshaxen Gremolata mit Risotto Gemüse garnitur	Sfr. 30.00
Kalbsschnitzel an feine Madeirasauce Butternudeln Gemüse garnitur	Sfr. 37.00
"Involtini" Kalbsröllchen mit Spinat und Gorgonzola gefüllt Polenta Gemüse garnitur	Sfr. 37.00
Gegrilltes Kalbssteak an feiner Morchelrahmsauce Kartoffel-Gratin Gemüse garnitur	Sfr. 40.00
Kalbs Voressen nach Grossmutter Art Hausgemachte Spätzli Gemüse garnitur	Sfr. 27.00
Kalbsschulter Braten Gebratene Kartoffeln Gemüse garnitur	Sfr. 32.00
Kalbs Picata a la Milanese Safran-Risotto Gemüse garnitur	Sfr. 37.00
Rinds Goulasch nach Ungarische Art Hausgemachte Spätzli Gemüse garnitur	Sfr. 30.00
Gegrilltes Rindsentrecôte " Madagaskar" Grünerpfeffersauce Rösti Croquetten Gemüse garnitur	Sfr. 38.00
Gegrilltes Rindsfilet mit Sauce Bernaise Kartoffel-Gratin Gemüse garnitur	Sfr. 48.50

## Menüvorschlag 2024

Brasato al Merlot ( Rindsschmorbraten mit Rote Merlotweinsauce Sfr. 35.00  
Risotto  
Gemüse garnitur

### Unsere Fondues

**Fondue Chinoise a Diskretion** Sfr. 52.00  
Rindsfleisch, Pommes frites, Verschiedenen Saucen  
Früchte, Essig Gemüse, und Gemischter Salate  
\*\*\*  
Zwetschgen Sorbet mit Vieille Prune

**Fondue Bourguignonne a Diskretion** Sfr. 60.00  
Rindsfilet, Pommes frites, Verschiedenen Saucen  
Früchte, Essig Gemüse, und Gemischter Salate  
\*\*\*  
Zwetschgen Sorbet mit Vieille Prune

### Spaghetti Plausch

Sfr. 35.00

Gemischter Salat  
\*\*\*  
Spaghetti a Diskretion mit Verschiedenen Saucen  
Bolognaise, Carbonara, Arrabiata, Pesto  
\*\*\*  
Frische Früchte Salate mit eine kugel Glacè

### Unsere Buffet ab 25 Personen

Auf Wunsch machen Wir auch Bufett  
Kalt, Warm und Dessert nach absprache.

### Dessert

Panna cotta mit Waldfrüchte Sfr. 8.50  
Schokoladen-Mousse Sfr. 9.50  
Parfait Grand Marnier Sfr. 8.00  
Frische Früchtesalat mit eine kugel Glacè Sfr. 11.00  
Zwetschgen Sorbet mit Vieille Prune Sfr. 12.50  
Heisse Waldbeeren mit Vanille Glacè Sfr. 12.00  
Hausgemachtes Caramel-Köpfli Sfr. 8.50  
Hausdessert Chef Sfr. 8.50  
Portugiesische gebrannte Crème Sfr. 8.50  
Waffeln Biscuit Torte mit Eiercrème Sfr. 9.00  
Hausgemacht Tiramisu Sfr. 11.00  
Schoggigugelhopf mit Vanille Glacè und Rahm Sfr. 9.50  
Apfelstrüdeln mit Vanille Sauce Sfr. 9.50