

Menüvorschlag 2025



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 Wünschen zusammenstellen.
Diese lassen sich problemlos in Ihr Wunschmenü einarbeiten.

Kalte Vorspeisen

Pro Person

Grüner Salat	Sfr. 8.00
Gemischter Salat	Sfr. 10.00
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotwürfeln	Sfr. 12.00
Andalusische Salat mit Serrano Rohschinken	Sfr. 12.00
Geräuchertes Forellenfilet Lauwarm serviert mit Toast, Meerrettich und Salatbouquet	Sfr. 18.00
Gebratene Geflügelleber mit Mandeln auf Salate Composition	Sfr. 15.00
Salate Composition mit Himbeerdressing und gebratene Crevetten Schwanz	Sfr. 20.00
Salate Composition mit Geräuchte Lachsstreifen und gerösteten Brotwürfeln	Sfr. 20.00
Teller Composition mit Stockfisch Pastetli, Teigtaschen gefüllt mit Crevettencreme, Rohschinken und Oliven	Sfr. 20.00
Crevetten Cocktail	Sfr. 20.00
Rindsfilet Carpaccio mit Parmesan Käse. Olivenöl	Sfr. 24.00

Suppen und Warme Vorspeisen

Bouillon mit Flädli	Sfr.8.50
Geflügelcrèmesuppe	Sfr. 9.50
Gemüsesuppe	Sfr. 9.50
Tomatencrème mit Basilikum	Sfr. 9.00
Gurken-Safran-Crèmesuppe	Sfr. 9.50
Ingwercrèmesuppe mit Zitronengras	Sfr. 12.00
Knoblauch-Crèmesuppe	Sfr. 9.50
Saison- Pilzcrèmesuppe	Sfr. 11.00
Saison- Kürbiscrèmesuppe	Sfr. 11.00
Crevetten an Scharfer Rotpaprikasauce	Sfr. 21.50
Miesmuscheln nach Seemans Art	Sfr. 19.00

Fischgerichte

Gebackene Eglifilet im Bierteig mit Tartarsauce, Salzkartoffeln und Gemüse	Sfr. 35.00
Gebratene Zanderfilet an Weissweinrahmsauce mit Butterreis und Gemüse	Sfr. 35.00
Gegrilltes Salm Tranche mit Hollandische Sauce Salzkartoffeln und Gemüse	Sfr. 38.00

Fleischgerichte

Gegrilltes Schweinssteak mit Pfefferrahmsauce Kartoffel-Gratin Gemüse garnitur	Sfr. 32.00
Gegrilltes Schweinsfilet Mignons mit Calvados-Rahmsauce Hausgemacht Spätzli Gemüse garnitur	Sfr. 38.00
Schweins Cordon Bleu mit Pommes frites	Sfr. 32.00

Menüvorschlag 2025

Schweinehals Braten mit Kartoffelstock Gemüse garnitur	Sfr. 25.00
Schweins Geschnetzeltes mit Champignons Rahmsauce Tagliatelle Gemüse garnitur	Sfr. 32.00
Kalbshaxen Gremolata mit Risotto Gemüse garnitur	Sfr. 35.00
Kalbsschnitzel an feine Madeirasauce Butternudeln Gemüse garnitur	Sfr. 38.00
"Involtini" Kalbsröllchen mit Spinat und Gorgonzola gefüllt Polenta Gemüse garnitur	Sfr. 38.00
Gegrilltes Kalbssteak an feiner Morchelrahmsauce Kartoffel-Gratin Gemüse garnitur	Sfr. 42.00
Kalbs Voressen nach Grossmutter Art Hausgemachte Spätzli Gemüse garnitur	Sfr. 30.00
Kalbsschulter Braten Gebratene Kartoffeln Gemüse garnitur	Sfr. 35.00
Kalbs Picata a la Milanese Safran-Risotto Gemüse garnitur	Sfr. 38.00
Rinds Goulasch nach Ungarische Art Hausgemachte Spätzli Gemüse garnitur	Sfr. 35.00
Gegrilltes Rindsentrecôte " Madagaskar" Grünerpfeffersauce Rösti Croquetten Gemüse garnitur	Sfr. 40.00
Gegrilltes Rindsfilet mit Sauce Bernaise Kartoffel-Gratin Gemüse garnitur	Sfr. 50.00

Menüvorschlag 2025

Brasato al Merlot (Rindsschmorbraten mit Rote Merlotweinsauce Risotto Gemüse garnitur	Sfr. 38.00
--	------------

Unsere Fondues

Fondue Chinoise Rindsfleisch, Pommes frites, Verschiedenen Saucen Früchte, Essig Gemüse, und Gemischter Salate *** Zwetschgen Sorbet mit Vieille Prune	Sfr. 54.00
---	------------

Fondue Bourguignonne Rindsfilet, Pommes frites, Verschiedenen Saucen Früchte, Essig Gemüse, und Gemischter Salate *** Zwetschgen Sorbet mit Vieille Prune	Sfr. 62.00
--	------------

Spaghetti Plausch

Gemischter Salat *** Spaghetti a Diskretion mit Verschiedenen Saucen Bolognaise, Carbonara, Arrabiata, Pesto *** Frische Früchte Salate mit eine kugel Glacè	Sfr. 37.00
---	------------

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
Schoggiugelhoof mit Vanille Glacè und Rahm	Sfr. 9.50