



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. 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 Balsamico, Zitronensaft	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 Gemüsegarnitur	Sfr. 32.00
Gegrilltes Schweinsfilet Mignons mit Calvados-Rahmsauce Hausgemacht Spätzli Gemüsegarnitur	Sfr. 38.00
Schweins Cordon Bleu mit Pommes frites Gemüsegarnitur	Sfr. 32.00

Menüvorschlag 2026

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

Menüvorschlag 2026

Brasato al Merlot (Rindsschmorbraten mit Rote Merlotweinsauce	Sfr. 38.00
Risotto	
Gemüsegarnitur	

Unsere Fondues

Fondue Chinoise ab 2 Personen a ca 200gr pro Personen	Sfr. 54.00
Rindsfleisch, Pommes frites, Verschiedenen Saucen	
Früchte, Essig Gemüse, und Gemischter Salate	

Zwetschgen Sorbet mit Vieille Prune	
Fondue Bourguignonne ab 2 Personen a ca 200gr pro Personen	Sfr. 62.00
Rindsfilet, Pommes frites, Verschiedenen Saucen	
Früchte, Essig Gemüse, und Gemischter Salate	

Zwetschgen Sorbet mit Vieille Prune	

Spaghetti Plausch

Sfr. 37.00

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