

SOMMERKARTE



Restaurant Frohsinn Eidberg
Winterthur

„Komme als Fremder und gehe als Freund!“



Herzlich Willkommen...

Wir heissen Sie am Fusse des Hulmen, in der schönen Stadt Winterthur, recht herzlich Willkommen. Die Freude ist gross, dass wir Sie bei uns kulinarisch verwöhnen dürfen.

Das ganze Team vom „Frohsinn“ wünscht Ihnen einen schönen Aufenthalt und en Guete.

Ihr Gastgeber Hansjakob Zurbuchen
mit dem ganzen Team

**Alle unsere Gerichte sind für eine Person kalkuliert
und berechnet.**

**Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir für ein
Zusatzgedeck mit Fr. 5.00 für unsere
Aufwendungen verrechnen.**

Wünschen Sie eine kleinere Portion?

Alle Gerichte, die mit einem * bezeichnet sind,
können Sie als Kleinportion bestellen.
(Preisreduktion Fr. 2.50)

Unser bestbekannter Fröse-Spiess

**Urchiger Spiess mit zartem Schweinefleisch,
Speck, Pommes frites und gemischem Salat.**

Serviert auf einem Holzbrett.



Fr. 42.80

Aus der Eidberger Jagd vom Hulmen

Wildschwein-Bratwurst an Zwiebelsauce

Hausgemachte Spätzli und Rotkraut

oder

Serviert als Fitnessteller mit gemischten Salaten

Fr. 26.80

Vorspeisen

Mini-Salat <small>kann nicht als Hauptgang bestellt werden</small>	Vorspeise	Fr.	6.80
Grüner Blattsalat	Vorspeise	Fr.	8.80
Bunt gemischter Salat	Vorspeise	Fr.	9.80

Zu unseren Salaten servieren wir Ihnen wahlweise eine

French-, oder Italien -Dressing.

Beefsteak Tatare	mit Toast und Butter (80 g)	Fr.	24.80
	gross als Hauptgang (160 g)	Fr.	32.80

Wählen Sie aus zwischen mild, medium, scharf und feurig



Suppen

Elsässer Zwiebelsuppe	Fr.	10.80
Fruchtige Currysuppe	Fr.	10.80
mit Mandeln und Rahmhäubchen		
Clam Chowder «Boston-Style» als Vorspeise	Fr.	15.80
(Muschelsuppe mit geröstetem Speck)		
gross als Hauptgang	Fr.	31.80

Salat- und Fitnessparade

* Paniertes Schweinsschnitzel „Wienerart“	Fr.	32.80
Schweins Cordon Bleu „Jean-Jacques“	Fr.	35.80
* Saftiges Schweinssteak vom Nierstück	Fr.	29.80
* Gut gelagertes Rinds Entrecôte	Fr.	46.80
Zarte Pouletbrust vom Grill	Fr.	24.80
* Eglifilets-Knusperli im Teig, mit Tartaresauce	Fr.	28.80
Toggenburger Käsekuchen	Fr.	25.80

Alle diese Fitnesssteller servieren wir Ihnen mit gartenfrischen und knackigen Salaten. Wahlweise mit crèmeiger French- oder rassiger Italien-Dressing.

Lauwarmer Siedfleisch Salat mit Kürbiskernöl	Fr.	24.80
Wurst-Käse Salat	Fr.	19.80
Wurst Salat garniert	Fr.	17.80
Thon Salat mit Zwiebelringen	Fr.	19.80
Ochsenmaulsalat	Fr.	21.80
Reichhaltig garnierter Salatteller mit Ei	Fr.	17.80

Alle diese Salatspezialitäten sind reichhaltig garniert.

Traditionelle Hausspezialitäten

Kutteln an Tomatensauce mit Kümmel Fr. 24.80
und Käse überbacken, Salzkartoffeln

*** Heisses Siedfleisch mit Meerrettich** Fr. 25.80
Salzkartoffeln und Rahmlauch

Geschnetzelte Kalbsleber Fr. 34.80
mit Salbei und Zwiebeln serviert mit Buttermilchrosti

*** Traditionelles Schweins Rahmschnitzel** Fr. 32.80
mit Teigwaren

* Tösstaler Käsespätzli mit Servalat-Rugeli Fr. 32.80



Köstlichkeiten mit Fleisch und Fisch

Schweins Cordon-Bleu vom Nierstück	Fr.	35.80
* Paniertes Schweinsschnitzel „Wiener Art“	Fr.	32.80
* Schweinssteak, Kräuterbutter	Fr.	34.80
* Rinds-Entrecôte, Kräuterbutter	Fr.	46.80

Inklusive Beilagen nach Wahl:

Fitnesssteller mit Salat	Fr.	0.00
Teigwaren	Fr.	0.00
Pommes frites	Fr.	0.00
Rösti	Fr.	2.50
Hausgemachte Spätzli	Fr.	2.50



Der Fröse Gartenhit

Es hät, solang's hät!



**Saftig-zarte Schweinshaxe mit
knuspriger Schwarte vom Ofen/ Grill**

serviert mit reichhaltigem Salatteller

Fr. 28.80



Es muss nicht immer Fleisch sein...

Tösstaler Chäs-Spätzli

Fr. 21.80

mit Zwiebeln und Rahm



Toggenburger Käsekuchen

Fr. 25.80

Garniert mit verschiedenen Salaten

Für unsere jungen Gäste (bis 12 Jahre)

Micky-Mouse Teller Fr. 9.50

Paniertes Schweinsschnitzeli mit Pommes frites



Pluto-Teller Fr. 9.50

Chicken-Nuggets mit Pommes frites

Neptun-Teller Fr. 12.50

Egliknusperli mit Pommes frites



Fröschli-Teller Fr. 9.50

Hausgemachte Spätzli mit Rahmsauce

Zum Z'Vieri

(erst ab 14:00 Uhr möglich)

Hausgemachter Schwartenmagen Fr. 15.80

Garniert mit Zwiebeln und Essiggurken

Kalter Buureschüblig Fr. 13.80

Garniert mit Zwiebeln und Essiggurken

Geräuchter Speck am Stück Fr. 14.80

Garniert mit Zwiebeln und Essiggurken



Die süsse Versuchung

eine kleine Auswahl



Original Kemmeriboden-Bad Merängge mit Rahm und Glacé

Portion: Fr. 12.80

Kleinportion: 9.80

„Vogelnäschtl“

Brännti Crème mit Vanille Glacé Portion: Fr. 12.80

Hausgemachte Engadiner Nusstörtli Fr. 6.50

Frisch gebackene Nuss- und Mandelgipfel Fr. 3.50



Verlangen Sie bitte unsere spezielle Dessertkarte

Jeder schöne Tag beginnt mit einem Apéro

Hulmen Spritz	Minzlikör, Himbeercoulis, Mineralwasser	Fr.	9.80
Aperol Spritz	Prosecco, Aperol, Mineralwasser	Fr.	9.80
Lemon Spritz	Prosecco, Limocello, Mineralwasser	Fr.	9.80
Hugo	Prosecco, Holundersirup, Mineralwasser	Fr.	9.80



Gespritzter Weisswein	St. Saphorin, Mineralwasser	Fr.	8.00
Campari, Cynar, Martini, Appenzeller	4 cl	Fr.	7.50
mit Orangensaft		Fr.	9.00

Wie wär's mit einem Cüpli

Kleinandelfinger Prosiggo Rosé	1 dl	Fr.	9.00
	Flasche 7.5 dl	Fr.	45.00
Prosecco Valdobbiadene Miol	1 dl	Fr.	9.00
	Flasche 7.5 dl	Fr.	45.00
Pierre Zero alkoholfrei – Muscat	1 dl	Fr.	9.00
	Flasche 7.5 dl	Fr.	45.00

In vino veritas – Im Wein, die Wahrheit

Weisswein offen:	1 dl	5 dl
St. Saphorin, Chasselas Lavaux	6.00	22.50
Winterthurer Stadtwein, RieslingxSilvaner	5.50	21.50
Schneitenberger Kleinandelfingen, RieslingxSilvaner		22.50
Eleganzia, Assemblage blache, AOC Aargau		26.50
Heida, Visperterminen		26.50



Rotwein offen:	1 dl	5 dl
Stadtwein , Blauburgunder	5.50	21.50
Primitivo di Salento	6.00	23.50
Schiterberger , Blauburgunder,-Stephan Sigg	4.00	18.50
Schneitenberger Cuvée , -Stephan Sigg		24.50
Raro Amarone della Valpolicella DOCG		29.50
Vigoroso, Cuvée Zweigelt		25.50

Rosé offen:	1 dl	5 dl
Herbstgold «Rosé Rutishauser»	5.50	21.50
Schiterberger Federweiss, Stephan Sigg		22.50

Bitte beachten Sie unsere spezielle und reichhaltige Weinkarte. Sie finden dort sehr erlesene und köstliche Trouvaillen.

Vielleicht einen Kaffee oder Tee gefällig?

Kaffee crème, Espresso, Kaffee Hag	Fr.	4.80
Cappuccino, Latte Macchiato, Doppelter Espresso	Fr.	6.00
Milchkaffee	Fr.	5.00
Heisse Ovomaltine, Schokolade	Fr.	5.00
Kaffee fertig, Zwetschge-Luz, GT 4 cl	Fr.	7.00
Kaffee Frohsinn, Apricotine, Schlagrahm 4 cl	Fr.	9.00
Kaffee Eidberg, Hausmischung, Schlagrahm 4 cl	Fr.	9.00



Für Tee-Geniesser

Verschiedene erlesene Tee-Sorten Fr. 4.80

- Exclusive Black Tea Twinings
- Classic Earl Grey Twinings
- Grüntee Finest Organic - Bio
- Verveine Relax Lipton
- Hagenbutte Relax Lipton
- Pfefferminze Relax Lipton
- Kamille Relax Lipton
- Orangen-Zimt Twinings
- Zitronen-Ingwer Twinings
- Spicy Chai Classic

- African Rooibos Lipton

**Verschiedene Alpenkräutertee
Swiss Alpine Herbs - Bio**

- Taufrischer Morgen
- Alpenfeuer
- Winterbrise
- Alpenbrise
- Traumhafter Abend

Hopfen und Malz – Gott erhalt's!



Appenzeller Quöllfrisch Herrgöttli	2 dl	Fr.	4.30
Appenzeller Quöllfrisch Stange	3 dl	Fr.	4.80
Appenzeller Quöllfrisch Rugeli	5 dl	Fr.	6.80
Appenzeller Quöllfrisch Lager hell	5 dl	Fr.	7.00
Appenzeller Quöllfrisch Lager dunkel	5 dl	Fr.	7.00
Appenzeller Weizenbier	5 dl	Fr.	7.50
Appenzeller Quöllfrisch, alkoholfrei	5 dl	Fr.	7.00
Appenzeller Misty Cave, alkoholfrei	33 cl	Fr.	6.00
Appenzeller schwarzer Kristall	33 cl	Fr.	6.00
Original Erdinger Weissbier	5 dl	Fr.	7.50
Erdinger Weissbier, alkoholfrei	5 dl	Fr.	7.50
Grimbergen blonde, Belgien	25 cl	Fr.	6.00
Duvel Starkbier, Belgien	33 cl	Fr.	6.50
Suure Moschť			
Möhл in der Bügelflasche, klar, 4.0 % Alkohol		Fr.	6.80
Möhл in der Bügelflasche, klar, alkoholfrei		Fr.	6.80

Wasser, die Quelle des Lebens

Im Offenausschank

2 dl

4.30

3 dl

4.80

5dl

6.50

Elmer Mineral mit Kohlensäure

Apfelschorle

Elmer Mineral ohne Kohlensäure

Eistee

Coca Cola

Rivella rot

Sinalco Zero

Coca Cola Zero

Mineralwasser in Flaschen:

Rivella blau	33 cl	Fr.	5.50
Gazosa Mirtillo, Mandarino	35 cl	Fr.	6.00
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	20cl	Fr.	5.50
Elmer Mineralwasser	100 cl	Fr.	10.50



Gesetzliches und Deklarationen

Sehr geehrter Frohsinn-Gast

Wir wollen Sie offen und ehrlich über unsere Grundsätze in der Beschaffung von unseren Produkten und Zutaten informieren. Es liegt uns sehr viel daran, Ihr Vertrauen in der aktuellen Lage nicht nur zu gewinnen, sondern auch in weiter Zukunft zu erhalten.

Grundsatz

Wir beziehen unsere Zutaten nur bei Lieferanten, mit denen wir langjährige und gute Beziehungen pflegen. Dass wir nur erstklassige, einwandfreie und qualitative hochstehende Materialien verwenden, ist für uns Ehrensache.

Fleisch- und Fischdeklaration

Schweinefleisch	CH
Kalbfleisch*	CH
Rindfleisch (Siedfleisch, Hackfleisch)	CH
Rindfleisch (Filet, Huft, Entrecôte)	URG*, ARG*, IRL*
Lammfleisch	AUS*, NZL*
Geflügel	CH, D, BRA*

Eglifilets im Teig. Produktion Deutschland, Herkunft Fisch Zucht/ Lettland

*** Kann mit Antibiotika und/ oder anderen antibakteriellen Leistungsfördern erzeugt sein.**

Brotdeklaration

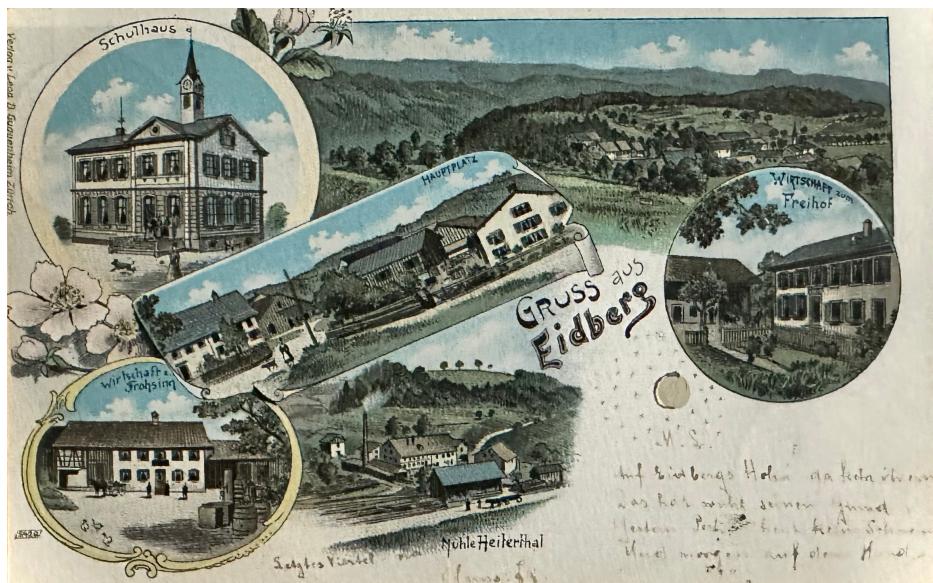
Unsere Brot- und Backwaren beziehen wir ausschliesslich von der Firma Romer's Hausbäckerei aus Benken SG Schweiz. Das Toastbrot kann aus deutscher Produktion sein.

Allergien oder Unverträglichkeiten

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUTATEN, DIE EINE UNVERTRÄGLICHKEIT AUSLOSEN KÖNNEN, WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL.

Ein Blick in die Vergangenheit

Eidberg, die Seemer Aussenwacht am Hang des Hulmens, ist ein Dorf geblieben, auch wenn es seit bald hundert Jahren zu Winterthur gehört. Die alteingesessenen Bewohner betrachten sich denn auch zuerst als Eidberger und erst in zweiter Linie als Winterthurer. Zum höchsten Punkt Winterthurs auf dem Hulmen , 687 Meter über Meer, führt ein schöner, steiler Weg ab der Dorfmitte Eidbergs.



Eidberg, am Ostrand der Stadt Winterthur gelegen, verdankt den Namen seiner Entstehungsgeschichte. Dieser ist vom mittelhochdeutschen „eit“ (= Feuer) abgeleitet; „Eiperch“, wie es in der ersten urkundlichen Erwähnung von 1264 geschrieben steht, bedeutet „der mit Feuer gerodete Berg“. Erst nachdem 1452 die Grafschaft Kyburg und somit auch das ganze Gebiet des nachmaligen Stadtkreises Seen an die Stadt Zürich übergegangen waren, sind aus den von der neuen Verwaltung angelegten Steuerrödeln Angaben zur Grösse der Siedlung zu entnehmen. Damals umfasste Eidberg vier Haushaltungen mit 27 Einwohnern. Die weitere Entwicklung Eidbergs kann aufgrund der Quellenlage ebenfalls kaum verfolgt werden. Selbst ein Zehntenplan für das 18. Jahrhundert ist nicht vorhanden.

Aufgrund der Altersbestimmung der einzelnen Häuser mit Hilfe der Dendrochronologie steht aber fest, dass die ältesten Höfe um die zwei platzartigen Wegkreuzungen gruppiert sind. Zwischen den beiden Kreuzungen entstanden im Laufe der Zeit drei Reihenbauernhäuser. Im diesem 18. Jahrhundert wuchs die Bevölkerung auf 170 Personen in insgesamt 26 Häusern an. Da die Rodungen einmal ein Ende haben mussten und dem Wachstum somit Grenzen gesetzt waren, blieb vielen nur das Auswandern übrig. So ist von etlichen Eidbergern bekannt, die in fremden Dienste nach Holland zogen. Einige Familien wanderten in die Pfalz aus, andere zog es bis nach Amerika.



Wie die politische Gemeinde Seen und die anderen Seemer Aussenwachten wurde die eigenständige Zivilgemeinde Eidberg am 1. Januar 1922 eingemeindet und gehört seither zu Winterthur. Dass das Dorf seinen bäuerlichen Charakter bewahren konnte, ist wohl in erster Linie auf die strengen Kernzonen-Bauvorschriften zurückzuführen. Zudem liegt der Ort inmitten von Landwirtschaftszonen, die in den verschiedenen Richtplan-Revisionen der letzten Jahrzehnte weitgehend unangetastet blieben. Zum verhaltenen Wachstum beigetragen hat auch die bescheidene Anbindung an den öffentlichen Verkehr, ein Thema, dass in der Bevölkerung immer wieder zur Sprache gebracht wird.

Bereits zu Beginn des 19. Jhdt. hat die Siedlung ihre heutige Grösse erreicht. Im 19. und 20 Jhdt. ist nur ein geringfügiger Zuwachs des Baubestandes und eine leichte Verdichtung des Ortskerns festzustellen. Aufgrund des Rückgangs der landwirtschaftlichen Tätigkeit stehen heute Umnutzungen von Ökonomieteilen zu Wohnzwecken im Vordergrund. Auch wenn Eidberg heute von den Behörden je länger, je mehr als Wohnquartier betrachtet wird und die Einwohner heute nicht so aufeinander angewiesen sind wie früher, lässt sich doch noch von einem gewissen dörflichen Zusammenhalt sprechen. Bestes Beispiel dafür ist die Rettung der Dorf Beiz „Frohsinn“, die von der Stadt zum Verkauf ausgeschrieben und darauf (2014) von einer eigens gegründeten Genossenschaft erworben wurde. Oder das von einer Gruppe junger Idealisten aus dem Dorf organisierte Open-Air, das seit 2004 jedes Jahr zahlreiche Lokalbands und rund 500 Musikbegeisterte ins Grüne oberhalb des Dorfes lockt.

Text Jean-Pierre Gubler



Vielen Dank für Ihren werten Besuch bei uns.



**Restaurant Frohsinn Eidberg · Tel. 052 232 19 35
Hansjakob Zurbuchen · Hulmenweg 33 · 8405 Winterthur
info@frohsinn-eidberg.ch · www.frohsinn-eidberg.ch**

Öffnungszeiten: Mittwoch – Samstag 10.00 – 22.00 Uhr
Sonntag 10.00 – 21.00 Uhr
Montag und Dienstag Ruhetag

Durchgehend warme Küche bis:

Mittwoch – Samstag bis 20:30 Uhr

Sonntag bis 19:30 Uhr

Ab 25 Personen öffnen wir gerne für Sie das Restaurant auch Montag oder Dienstag.

(Kein à la carte-nur ein einheitliches Menü – Bitte frühzeitig reservieren)