Herzlich Willkommen im Frohberg

Liebe Gäste - wir wollen Sie nach allen Regeln der Gastronomiekunst bewirten und verwöhnen. Frohberg's Küche ist klar, frisch, klassisch und innovativ. An die verwendeten Produkte stellen wir höchste Ansprüche.

Mit dem Besten aus Küche und Keller werden wir Sie kulinarisch überraschen. Die herrliche Aussicht und das spezielle Ambiente sorgen für unvergessliche Momente.
Geniessen Sie die Zeit im Frohberg. «En Guete …»

Ihr Frohberg-Team

Unser Küchenchef empfiehlt …

FROHBERG -MENÜ

1. Lauwarmer Riesencrevetten-Cocktail
   mit Stangensellerie, Ananas und Passionsfrucht

2. Duo vom Kalb
   Grilliertes Kalbsfilet und im Oklahoma-Smoker geräucherte Kalbsribs, ausgelöst und mit hausgemachter Sauce verfeinert dazu Edamame, Perlzwiebeln und konfierte Abula-Bergkartoffeln

3. Aromatisch-intensives Pistazienglacé
   mit Gianduja und frischen Früchten

3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang und Dessert) _____ 99.00

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.
Bitte fragen Sie das Fachpersonal nach eventuellen Allergenen

SALATE & VORSPEISEN

Winterlicher Organic Blattsalat 16.50
mit Datteln, Orangenfilets, Granatapfel, Sprossen, Birnenchips
und Baumnüssen an Kernöl-Dressing

Gemischter Salat 15.50
an Hausdressing

Bio-Nüsslisalat der Stiftung Balm 16.50
mit Speck und Ei

GYOZA mit Wagyu-Rind 19.50
Japanische Teigtaschen (4 Stück) an feiner hausgemachter Sauce

Lauwarmer Riesencrevetten-Cocktail 26.50
mit Stangensellerie, Ananas und Passionsfrucht

Geräuchertes Schwertfisch-Carpaccio 28.50
an feiner Yuzu-Vinaigrette mit Charlotten und Shiso-Kresse

Rindstatar vom Angus-Filet 42.50
mit hausgemachten Brioche-Toast und Butter als Vorspeise 29.50
mit Whiskey oder Cognac + 7.00

SUPPEN

Trüffelsuppe 24.50
mit Blätterteighaube, Kalbfleisch und Wurzelgemüse

Tagessuppe 12.50

VEGETARISCH

Wald & Winter - Acquerello-Risotto 41.00
mit Waldpilzen, Maroni, Mascarpone, Haselnüssen und Belper Knolle

Veganes Panaeng Curry 36.00
mit frischem Asiagemüse, Cashewkernen, Koriander und Basmatireis

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.
Bitte fragen Sie das Fachpersonal nach eventuellen Allergenen

FLEISCHGERICHTE

Rindsfilet «Café de Paris» 62.50
überbacken mit hausgemachter Kräuter-Trüffel-Butter,
Pommes frites und Wintergemüse

Kalbs-Cordon-Bleu 51.50
mit Bergkäse, Bauernschinken, Pommes frites und Wintergemüse

Kalbsgeschnetzeltes mit Waldpilzen 48.50
und Butterrösti

Coq au Vin 42.50
Zart geschmorte Poulet-Schenkel mit Speck, Silberzwiebeln und Champignons
an kräftiger Portweinjus und cremige Bramata

Ab 2 Personen:
Doppeltes Kalbskotelette 700g (am Tisch tranchiert) p/P 65.50
mit Morchelsauce und Portweinjus,Wintergemüse und hausgemachten grünen Bandnudeln

FISCHGERICHTE

Grilliertes Saiblingsfilet 46.50
mit frischem Ingwer, Lauch, Champignons, Babymais, Koriander und Basmatireis

Hausgemachte Hummerravioli 44.50
mit Hummerschaum, Dillöl und konfitierten Kirschtomaten

FFLEISCH UND FISCH HERKUNFT:
Premium-Rind: Argentinien, Schwein: Schweiz, Kalb: Schweiz,
Poulet: Schweiz, Lamm: Australien, Fisch: Italien, Schweiz, Philippinen,
Hummer: Canada, Brot: Schweiz

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.
Bitte fragen Sie das Fachpersonal nach eventuellen Allergenen

GRILLSPEZIALITÄTEN «UF EM HEISSE STEI»

Frohberg's Passion liegt in der perfekten Zubereitung. Durch unsere sorgfältig ausgewählten Fleischsorten garantieren wir ein ausgezeichnetes Produkt.
Mit Salz und Pfeffer gewürzt, lassen wir das irische Rindfleisch für sich sprechen.
Geniessen Sie das besondere Fleisch auf besondere Weise:
Im Frohberg «uf em heisse Stei»

FLEISCH	200g	300g
Irisches Premium Rindsfilet	54.00	67.00
Argentinisches Rib-Eye Steak		62.00
Rindsentrecôte Black Angus CA	49.00	60.00
Lammnierstück Rolls Royce AU	47.00	59.00
Swiss Gourmet Pouletspiess	32.00	39.00

Dazu servieren wir Ihnen drei hausgemachte Saucen:
- Curry
- Frohberg Royal «Barbecue-Style»
- Kräuterbutter

UNSERE BEILAGEN _____ pro Beilage 7.00

Grillgemüse
Wintergemüse
Saisonsalat
Pommes frites
Hausgemachte Linguini
Basmatireis

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.
Bitte fragen Sie das Fachpersonal nach eventuellen Allergenen

DESSERTS

Frohberg Apfelstrudel _____ 15.50
mit Baumnüssen und Karamell mit Vanillesauce

Aromatisches-intensives Pistazienglacé _____ 18.50
mit Gianduja und frischen Früchten

Orangen-Zimt-Crème-Brûlée _____ 16.50
mit frischen Früchten

Käse Spezialitäten der Käserei Jumi _____ 26.50
mit vier verschiedenen Sorten, Apfel-Feigensenf und Früchtebrot

HAUSGEMACHTE GLACÉAROMEN

Sorbet _____ 5.0
Limone, Mango, Zwetschge, Erdbeer

Rahmglacé _____ 5.0
Vanille, Schokolade, Kokosnuss, Stracciatella-Cookie,
Kaffee-Krokant, Karamell, Grüntee, Sauerrahm

Premium Glacé _____ 7.50
Pistazienglacé - cremig und intensiv-aromatisch
Yuzu-Sorbet - erfrischend-fruchtig mit exotischer Zitrusnote

Schlagrahm, Schokoladensauce _____ Portion 1.80

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.
Bitte fragen Sie das Fachpersonal nach eventuellen Allergenen