

RESTAURANT HOTEL FROBURG

Restaurant – Säali - Garten Terrasse – Seminarraum - Zimmer

*Feiern sie mit uns ihr Fest,
wir kümmern uns um den Rest!*

Ob Geburtstag, Hochzeit, Geschäftsessen, Taufe oder Apero, lassen Sie bei uns hier auf dem Berg oben, bei herrlicher Aussicht Ihre Seele baumeln und geniessen Sie Ihr Anlass, umgeben von zuverlässigen Profis und herzlichen Gastgebern.

Gerne stellen wir Ihnen Ihr persönliches Menu zusammen und sind Ihnen behilflich Ihr Anlass ganz nach Ihren Wünschen durchzuführen.



Adresse:

Froburgstrasse 262

4634 Wisen SO

restaurant.froburg@feusuisse.ch

+41 62 293 5016



Froburg
RESTAURANT | HOTEL



Menu 1

Kleiner knackiger Blattsalat
mit Kernen, Croûtons und Kürbiskernöl Dressing

*

Schweinkarree Braten
an Sherry Pilzrahmsauce
mit Butter Nudeln und Gemüsebouquet

*

Toblerone Schokoladen Mousse im Weck Glas

**

*

47.50

Menu 2

Bunter gemischter Salat
mit hausgemachter French Dressing

*

Pilzcrèmesuppe mit Kerbel-Rahmhaube

*

Rindsfiletwürfel Stroganoff
an sämiger Paprikasauce mit Sauerrahm,
Champignons, Essiggurken und roten Peperoni,
serviert mit Butter Nudeln & Gemüse vom Markt

*

Sesam Krokant Parfait
an Mangosauce, garniert mit Früchten

**

*

68.50

ohne Suppe 61.-

Menu 3

Baby Lattich

mit Parmesan Dressing, Speckwürfel und Mini Peretti Tomaten

*

Roastbeef

aus dem nieder Temperatur Ofen

an Tomaten Rucola Béarnaise

mit jungen Rosmarin Ofenkartoffeln und Saison Gemüse

*

Schokoladen Mud Pie mit Haselnuss Glace

**

*

69.50

Menu 4

Büffel Mozzareline mit Tomaten,

Rucola, Balsamico & Olivenöl

*

Drei Kresse Crèmesüppchen

mit Croûtons und Sauerrahm

*

Rinds- und Schweinsfilet Medaillons

an Béarnaise und Pommery Senfrahmsauce

dazu Krokette und Gemüseboquet

*

Caramel Köpfler im Weck Glas

**

*

70.00

ohne Suppe 63.50

Menu

Kopfsalat an Senf-Dressing
mit Schnittlauch und gehacktem Ei

*

Ofenbauer Schweins Cordon Bleu
gefüllt mit Mümliswiler Greyerzer, Zwiebeln und Speck,
dazu Pommes frites und buntem Gemüse

*

Kleines Dreierlei von Dessertköpfchen
mit Caramel Köpfl, Panna Cotta und Beeren Parfait

**

*

55.50

ohne Suppe 53.50

Menu 6

Kleines Blattsalatbouquet
an Honig Balsamico Sauce
mit Rohschinken

*

Basilikum Tomatensuppe
mit Rahmhaube und Focaccia Croûtons

*

Pouletbrust Saltimbocca an kräftigem Merlotjus
serviert mit Safran Risotto und mediterranem Gemüse

*

Panna Cotta im Weck Glas an saisonaler Beerensauce

**

*

CHF 61.-

Frühlings Menus:

Frühling Menu 1

Kleiner knackiger Blattsalat
mit Bärlauch-French Dressing

*

Gebratene Poulardenbrust
an Bärlauchrahmsauce
serviert mit Tagliatelle und zwei farbigen Spargeln

*

Panna Cotta im Weck Glas
aromatisiert mit Tonkabohne
und garniert mit Erdbeeren

**

*

48.-

Frühling Menu 2

Weisse Spargelcrèmesuppe
mit Croûtons und Microgreen Sprossen

*

Schweinssteak Saltimbocca an Marsalajus
serviert mit Carnaroli Risotto
und grünen Spargeln

*

Erdbeer Tiramisu
im Weck Glas

**

*

49.50

Unser Vegi Menu:

Büffel Mozzareline
mit Tomaten und Rucola,
Olivenöl und Balsamico

*

Buntes Gemüseragout
an indischer Kokos Currysauce
mit knusperigen Randen Falafel Kugeln,
Papadum und Mango Chutney

*

Caramel Apfelstrudel
mit Vanillesauce
und Haselnussglace

**



52.-

Nur Hauptgang 27.-

Hauptgang Ist Vegan

Unsere veganen Gerichte sind immer erhältlich

zur Ergänzung zu den anderen Menus!



Buntes Gemüseragout an indischer Kokos Currysauce

mit knusperigen Randen Falafel Kugeln,

Papadum und Mango Chutney

27.00

Rösti Pastetli gefüllt mit frischem Gemüse

an Honig Rahmsauce

24.50

« Menu Ideen zu selber zusammenstellen »

Stellen Sie sich aus den nachfolgenden Vorschlägen ein Menu ganz nach Ihrem Gusto zusammen.

Vorspeisen und Suppen:

Gemischter Salat	klein/ normal	8.50 / 12.00
Saisonaler Blattsalat mit Kernen & Croûtons		8.50
Büffel Mozzareline mit Tomaten & Rucola		14.50
Raumlachs-Safran-Crêpe Röllchen mit Blattsalatbouquet an Honig Balsamico Sauce		16.50
Basilikum Tomatensuppe mit Rahmhaube und Focaccia Croûtons		9.00
Lauchcrèmesuppe mit Saucisson Spiessli		10.00
Ingwer Orangen Karottencrèmesuppe		8.50
Frobürgsuppe mit Gemüsewürfel, Grünkern, Borlotti Bohnen, Rahm & Bergkäse		8.50

Hauptgänge:

Schweins Cordon Bleu Ofenbauer gefüllt mit Speck und Zwiebeln dazu Pommes frites und buntem Gemüse		34.00
Kalbsragout zart gesotten an Paprikasauce serviert mit Pappardelle und Gemüsestreifen		38.00
Rindsragout an Balsamico-Rotweinsauce mit Parmesan-Rahmpolenta und verschieden farbige Karotten		29.50
Kalbsgeschnezelte Zürcher Art mit Rösti-Kroketten und Saison Gemüse		43.00
Metzgete Teller mit Speck, Rippli, Saucisson und Buure Bratwurst mit Peterli Kartoffeln Sauerkraut und Dörrbohnen		35.50
Poulet Piccata mit Tomaten-Spaghetti und Auberginen & Thymian Zucchini		28.00

Dessert:

Brönnti Crème mit Rahm		8.80
Caramel Apfelstrudel mit Vanilleglace		10.50
Dessert Trilogie mit Schokoladen Mousse Panna Cotta & 1 Kugel Saison Glace		12.50
Diverse Dessert im Weck Glas: Tiramisu, Panna Cotta, Schokoladenmousse, Caramelköppli, Weisses Schokoladen Mousse mit Beeren		Stk 6.50

Menu Budget A

Kleiner knackiger Blattsalat
mit Kernen, Croûtons und French Dressing

*

Schweinhals Braten
an Rosmarinjus
mit jungen Ofenkartoffeln und Gemüsebouquet

*

Caramel Köpfler im Weck Glas

**

*

38.00

Menu Budget B

Kleiner bunter Blattsalat
mit Karotten und French Dressing

*

Pouletbruststreifen
drei Senf Rahmsauce
mit Wildreis und Saison Gemüse

*

Panna Cotta im Weck Glas mit Beersauce

**

*

39.00



Menu Herbst A

Kleiner Nüsslisalat
mit Speck, Ei und French Dressing

*

Apfel Kürbiscrèmesuppe mit einem Hauch Curry

*

Hirschentrecôte
an Steinpilzsauce mit Beeren & Rosmarin
serviert mit Spätzli

Wirsing Maroni-Rotkrautköpfler und Apfel Preiselbeerkomott

*

Weisses Marroni Schokoladenmousse im Weck Glas

**

*

59.50

Menu Herbst B

Kleiner Nüsslisalat mit Ei und Kürbiskern-Dressing

*

Wildgeschnetzeltes
an Cognac Waldpilzsauce
serviert mit Spätzli

Maroni-Rotkraut und Apfel Preiselbeerkomott


*

Süesssuuri Zwetschgen
mit Haselnussglace

**

*

45.00



Frühstücks Bruch Froburg

Auswahl von Brot mit Zopf und Gipfeli

Drei verschieden Schweizer Käse Sorten

Butter, Margarine

Hausgemachte Konfitüre und Honig

4 Sorten Fleisch, Schinken, Aufschnitt, Salami, Rohschinken

Früchteauswahl

Joghurt und Birchermüesli

Diverse Cerealien

Eier und Rührei

Süssgebäck

Orangensaft, Mineralwasser, Café, Tee, Heisse Schoggi

CHF 35.00

Zusätze

mit Röstli und Speck

CHF 8.50 pro Person

mit Norwegischem Rauchlachs und Meerrettichschaum CHF 9.00 pro Person

Pauschalpreis für Heissgetränke 5.00



NIETZESCHS BÜHNE

Der attraktive Seminarraum mit moderner Infrastruktur
für z.B. Ihre Vernissage, Schulung, Meeting oder Seminar



Frohburg Apero

Tatar Bruschetta

Verschieden gefülltes Blätterteig Gebäck

Rinds Meatballs mit BBQ-Dipp

Egliknusperli mit Zitronen Quarkonnaise im Weck Glas

Gemüestängeli mit Dipp

Chips und Nüssli

25.00

Wisen Apero

Chäschüechli

Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln

Saisonaler Spiessli Igel

Chips und Nüssli

15.00

Apero Easy

Chips und Nüssli

5.- pro Person