



Speisekarte



FREITAG & SAMSTAG

ABEND MENU ZUM VORZUGSPREIS

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons

(verfeinert mit Speck + 1.50)

Dazu unsere hausgemachten Dressings:

French Dressing / Honig Balsamico

*

Hauptgang

Ein «gluschtiges» Gericht von der Speisekarte

nach Ihrer Wahl

(Rindsfilet und Kalbsschnitzel + 10.-)

*

Ein Dessert im Weck Glas

nach Wunsch

44.-



Kalte Küche und Suppe

Salat «grün und knackig» Blattsalat Kerne Croûtons	8
Gemischter Salat Blattsalat Gemüsesalate Kerne	12
Salat Teller Blattsalat Gemüsesalate Tomaten Kerne Ei	18.5
Wurst-Käse-Salat «klassisch und schweizerisch» Blattsalat Cervelat Käse Zwiebel Essiggurken	18.5
mit Pommes Frites	+6.5

Unsere Dressings: Französisch, Honig-Balsamico

Rindstatar Rindfleisch (70g 140g) Tatarsauce Cognac Zwiebel Toast.....	17.5 32
---	-----------

Froburger Alpsuppe Gemüsewürfel Bohnen Grünkern Milch Rahm Reibkäse	8.5
--	-----

Aus der warmen Küche

Rindsfilet CH Rinds Filet 180g Café de Paris Kräuterbutter Marktgemüse Pommes frites	46
---	----

Gebratene Hühnchenbrust Hühnchenbrust (160g) Cognac Champignon Rahmsauce Marktgemüse Spätzli.....	29
--	----

Wiener Schnitzel Kalb, gross und dünn geklopft Marktgemüse Pommes Frites.....	39
--	----

Cordon bleu «Froburg» Schwein «Chämi»-Schinken Speck Mümliswiler Gruyère Zwiebel Marktgemüse Pommes Frites	34
--	----

Indisches Gemüsecurry Randen-Falafel Kokosnuss Marktgemüse Papadam Chutney	27.5
---	------





Eifach aber guet..

Buure Bratwurst

Schwein Bratwurst | Zwiebelsauce | Pommes Frites 19

Chäs Schnitte «Alpenblick»

Brot | Weisswein | Raclettekäse | Speck | Zwiebel 18

Spaghetti Pomodoro

Sauce von dreierlei Tomaten | Basilikum | Parmesan 19

Panierte Schnitzel

Schwein vom Nierstück | Hausgemachtes Paniermehl | Pommes Frites 24



Fleisch Deklaration:

Wurstwaren, Speck, Schwein, Kalb, Poulet Brust kommen alles aus der Schweiz



Süssspeisen

Toblerone Schoggi Mousse im Weck Glas	6.50
Panna Cotta im Weck Glas Rahm Vanille Glühweinsauce Orangenfilet.....	6.50
Hausgemachtes Caramelköpfl mit Rahm im Weck Glas.....	6.50

Glace und Coupe

Sorbet

Grüner Apfel | Madiswiler Erdbeere | Mango | Zwetschgen

Glacé

Haselnuss | Kaffee | Schokolade | Vanille | Pistache | Kokos-Stracciatella (vegan)

Sorbet und Glacé pro Kugel	4
+ Rahm	1.5
+ Schokoladensauce	1.5
+ Vodka Calvados Vieille Prune Williams Prosecco	3.5

Eiskaffee Froburg

Kaffee-Glacé | Espresso | Kirsch | Rahm 11 |

Heissi Liebi

Haselnuss | Glace Vanille-Glacé | Waldbeeren | Rotwein | Zimt | Rahm 8 | 11 |

Coupe Belle Helène

Vanilleglace | Williams Birnen | Schokoladensauce | Rahm 8 | 11 |

Coupe Dänemark

Vanille-Glacé | Schokolade | Rahm..... 8 | 11 |

Coupe Nesselrode

Vanille-Glacé | Meringues | Vermicelles | Kirsch | Rahm 8.50 | 12 |

Eisfee

1 Kugel Glacé nach Wahl | Espresso oder Kaffee 7.5 |

Frappé

Sorbet/Glacé-Aroma nach Wahl..... 10 |