



Geniessen mit Aussicht



Unsere Speisekarte



Zur Winterzeit empfiehlt der Küchenchef:


Nüsslisalat
Nüsslisalat | Ei | Croûtons 12.50

Nüsslisalat
Nüsslisalat | Speck | Ei | Croûtons 13.50

Suure Mocke
Rindsschulter zart geschmort in eigener Sauce | Kartoffelpüree | Buntes Gemüse .. 31.00 | 27.00

Chäs Schnitte «Alpenblick» Brot |
Weisswein| Raclettekäse | Speck | Zwiebel 18.00

FONDUE
Freitag und Samstag zum Vorbestellen
ab 2 Personen



Fondue Motté Motté
Liebevoll zubereitet mit Gruyère und Freiburger Vacherin,
Weisswein und einem Schuss Kirsch
29.50

Fondue Froburg
Motté Motté mit gehackten Morcheln und frischen Kräutern
32.50

Buure Fondue
Motté Motté Käsefondue aromatisiert mit Sauerkraut und Speckwürfel
39.50

Kirsch zum g'Brot dünkli
4.-

Auf Vorbestellung!

Froburg
RESTAURANT

Alle Preise verstehen sich pro Person, in Schweizer Franken und inkl. 8.1% Mehrwertsteuer



Kalte Küche und Suppe

Kräutercrème-Suppe mit verschiedenen Gartenkräutern, Kresse, Sauerrahm und Croûtons	8.50
Salat «grün und knackig» verschiedene Blattsalate mit Kernen und Croûtons.....	8.00
Gemischter Salat verschiedene Salate mit Kernen	12.00
Grosser Salatteller verschiedene Salate mit Tomaten, Kernen und Ei	18.50
Wurst-Käse-Salat «klassisch und schweizerisch» verschiedene Blattsalat, Cervelat, Käse, Zwiebel und Essiggurken	18.50
mit Pommes Frites	+6.50

Unsere hausgemachten Dressings: Französisch, Honig-Balsamico, Holunder

Aus der warmen Küche



Indisches Gemüsecurry Randen-Falafel mit Kokosnuss und frischem Marktgemüse, mit Pappadam und Mango Chutney	27.50
Cordon bleu «Froburg» vom Schwein mit «Chämi»-Schinken, Speck, Mümliswiler Gruyère, Zwiebel, frischem Marktgemüse und Pommes frites.....	34.00
Wiener Schnitzel vom Kalb in unserer Hauspanade, mit frischem Gemüse und Pommes frites.....	39.00



Eifach, aber guet...

Buure-Bratwurst

Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce mit Pommes frites 19.00

Paniertes Schweineschnitzel

vom Nierstück, in hausgemachter Panade und mit Pommes frites 24.00

Schwinger Hörnli «Wisenerhöchi»

Rahmsauce mit Bergkäse, Kräutern und saisonalen Pilzen 23.00

zusätzlich mit einer gebratenen zarten Pouletbrust..... 29.50

Schwinger Hörnli «Giovanni Pomodoro»

mit Sauce von dreierlei Tomaten, Basilikum und Parmesan 19.00

Fleisch Deklaration:

Alle Produkte von Rind, Kalb, Schwein, Poulet kommen aus der Schweiz und der Regio



Saisonale hausgemachte Dessert

Saisonales Schokoladen Mousse im Weck Glas.....	6.50
Panna Cotta im Weckglas mit Rahm, Naturvanille und saisonaler Beerensauce.....	6.50
Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm im Weckglas	6.50
Süess suuri Zwetschgen Vanilleglace und salted Caramelglace, dazu warme Zwetschgen und Rahm	11.00 / 8.00
Coupe Nesselrode Vanilleglace mit Meringues, Vermicelles und Rahm.....	12.00 / 8.50

Lassen Sie sich auch verführen von unserer Glace-Karte

Für Allergene fragen Sie bitte beim Personal nach. Ausnahmen sind deklariert.