

Fam. Schnyder

Tel. 055 283 10 22

REST. FROHSINN

8722 Kaltbrunn

www.frohsinn-kaltbrunn.ch

Unsere
Menüvorschläge
für Sie

Preise inkl. MWST.
Preisänderungen vorbehalten

Was Sie wissen sollten...

Die Räumlichkeiten können unterteilt werden in:

Saal für ca. 24 Personen

Saal für ca. 45 Personen

oder

geschlossene Gesellschaft bei ca. 75 Personen

Verlängerung Pauschal 100.- CHF.

Freitag und Samstag ab 01.00 Uhr

Montag bis Donnerstag ab 24.00 Uhr

Die Menüs können nach Ihren Wünschen geändert werden,
unter Vorbehalt eventueller Preisänderungen!

Die Preise der Menüs verstehen sich ab mindestens 12 Personen.

Für Kinder unter 8 Jahren verrechnen wir 50% des Menüpreises.
Oder wir stellen Ihnen ein eigenes kleines Menü zusammen.

Für mitgebrachte Kuchen oder Torten verrechnen wir 2.50 CHF
Pro Person !

Zapfengeld bei 7,5 dl Flaschen ist 20.- CHF pro Flasche

Zapfengeld bei 0,5 dl Flaschen ist 12.- CHF pro Flasche

Die definitive Personenzahl können Sie uns ca. 2 Tage vor dem Anlass
bekannt geben.

Danach müssen wir die bestellte Anzahl Personen verrechnen.

Sehr geehrter Gast

Planen Sie eine Familienfeier, Klassenzusammenkunft, Sitzung oder Hochzeit ?

Wir würden uns freuen, Sie bei Ihrem Anlass bei uns begrüßen zu dürfen.

Um Ihnen die Organisation ein bisschen einfacher zu gestalten, haben wir ein paar Menüs zusammengestellt.

Gerne sind wir aber bereit, andere Wünsche zu berücksichtigen.

Mit freundlichen Grüßen

Marius & Carmen Schnyder

Apero

Frohsinn Apero 10.00 CHF

Pauschal enthalten:
Schaumwein, Orangensaft, Mineralwasser
Bruschetta mit Tomaten, Frühlingsröllchen,
verschiedene Backwaren usw.

Vorspeisen

Melone mit Bündner-Rohschinken 9, 50 CHF

Blattsalat mit gebackenen Champignons
dazu Knoblauch-Dipsauce 10. 00 CHF

Nüsslisalat Mimosa 9. 00 CHF

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilicum 9. 50 CHF

Blattsalate mit Hausdressing
dazu geräuchten Lachs mit Meerrettichschaum 12.50 CHF

Red-Snapper auf Zucchetti-Gemüse
mit Pesto und Balsamico Sauce 14.50 CHF

Weisswein-Risotto mit gebratenen Crevetten 13.50 CHF

Suppen 5.50 CHF

Bouillon mit frischen Flädli
Tomatencremesuppe
Knoblauchrahmsuppe
Steinpilzcremesuppe
Gerstensuppe Frohsinn
Bouillon mit Eierstich Royal
Kresserahmsuppe
Gemüserahmsuppe
Kartoffelsuppe

Menü Nr. 1

33.50 CHF

Verschiedene Blattsalate mit Hausdressing

Glacierter Braten vom Schwein an Rotweinjus
mit Kartoffelstock und verschiedenem Gemüse

Hausgemachte gebrannte Creme

Menü Nr. 2

36.50 CHF

Verschiedene Blattsalate

Schnitzel vom Schwein nach Jägerart (Pilzrahmsauce mit Speck)
mit Nudeln und verschiedenem Gemüse

Caramelköppli

Menü Nr. 3

34.50 CHF

Blattsalat mit Hausdressing

Piccata von der Pouletbrust nach Milanese Art
mit Weisweinrisotto und Broccoli

Panna Cotta mit Himbeersauce

Menü Nr. 4

32.50 CHF

Gemischter Salat

Kotelett vom Schwein paniert
mit Spaghetti an Tomaten-Basilicumsauce

Fruchtsalat mit einer Kugel Vanilleglace

Menü Nr. 5 35.50CHF

Gerstensuppe

Gemischter Salat

Schnitzel vom Schwein paniert (Wiener Art)
mit Pommes frites und Gemüse

Menü Nr. 6 39.50CHF

Gemischter Salat

Schweinscarre-Braten (Schweden Art)
an Zwetschgenrahmsauce mit Krokette und Gemüse

Caramelköppli

Menü Nr. 7 44.50CHF

Blattsalat mit Hausdressing

Saltim Bocca vom Kalbfleisch an Rotwein-Jus
mit Parmesan-Risotto und Broccoli

Hausgemachte gebrannte Creme

Menü Nr. 8 49.50CHF

Blattsalat mit gebackenen Champignons
und einer Knoblauch Dipsauce

Filetmedaillon vom Schwein im Speckmantel, gefüllt mit Kräuterquark
an Trüffel-Jus mit Röstikrokette und Gemüse

Dessert Variation Soraja

Menü Nr. 9

57.50CHF

Blattsalate mit Hausdressing dazu kleine Canabes mit Rinds-Tartar

Kalbssteak-Medaillon an Steinpilzrahmsauce
mit Nudeln und verschiedenem Gemüse

Dessert Variation Soraja

Menü Nr. 10

58.50CHF

Verschiedene Blattsalate mit geräuchtem Lachs
an Meerrettich-Preiselbeerschaum

Rindsfiletmedaillon an Pfefferrahmsauce
mit Röstikroketten und Karotten-Broccoli Gemüse

Beerenparfait mit heissen Zwetschgen

Menü Nr. 11

62.00CHF

Blattsalat mit Hausdressing

Gebratenes Red-Snapper Filet auf Zucchetti-Gemüse
an grüner Pesto und Balsamico Reduktion

Kalbssteak an Calvados Sauce mit glacierten Apfelstücken
dazu Nudeln und verschiedene Gemüse

Dessert Variation Soraja

Menü Nr. 12

59.50CHF

Bouillon mit hausgemachten Flädli

Blattsalate mit Hausdressing

Rindsfiletwürfel nach Stroganoff Art
mit verschiedenem Gemüse und Reis

Dessert Variation Soraja

Menü Nr. 13

55.50CHF

Steinpilzcremesuppe

Verschiedene Blatsalate an Hausdressing

Roastbeef mit Sauce Bernaise
dazu Gemüse und Bandnudeln

Hausgemachtes Nussparfait mit Früchten garniert

Menü Nr. 14

67.50CHF

Knoblauchrahmsuppe

Blattsalate an Hausdressing mit geräuchtem Lachs
und Preiselbeer-Meerrettichschaum

Kalbsfilet-Medaillon an Morchelrahmsauce
mit verschiedenem Gemüse und Kroketten
