

Restaurant
Frohsinn
Gockhausen



Herzlichen Dank für Ihre Anfrage
unserer Bankett Menüvorschläge

Rita & Jürg Staub - Egle
Tobelhofstrasse 355, 8044 Gockhausen
Tel: 044 821 52 65 Fax: 044 821 52 64
E-Mail: staub - frohsinn@bluewin.ch
[www: restaurant - frohsinn.ch](http://www.restaurant - frohsinn.ch)

Unsere Oeffnungszeiten: Montag - Freitag von 08 00 bis 24.00 Uhr
Auf Anfrage für Privat Anlässe ab 25 Personen
auch am Wochenende gerne geöffnet

Sehr geehrter Bankett - Gastgeber,

Für Ihre Anfrage danken wir Ihnen bestens und freuen uns Ihnen unsere Menuvorschläge vorlegen zu können. Bitte beachten Sie nachfolgende Punkte.

- 1 Die Menus in diesem Angebot sind in der Regel für mehr als 10 Personen kalkuliert. Bei weniger als 10 Teilnehmer empfehlen wir Ihnen, sich ein Menu aus der "à la carte Karte" zusammen zu stellen.
Gerne sind wir Ihnen dabei behilflich und beraten Sie.
- 2 Unsere Menuvorschläge sollen Ihnen als Anregung dienen. Natürlich können Sie auch ein Menu aus verschiedenen Vorschlägen oder der à la carte Karte vom Restaurant zusammenstellen. Für Ihre Menubesprechung bitten wir Sie um eine telefonische Voranmeldung.
- 3 Bitte legen Sie das genaue Datum Ihres Anlasses rechtzeitig fest damit wir Ihnen nach Wunsch ein Teil des Speise Säli oder aber für grössere Bankette das ganze Säli (als geschlossene Gesellschaft) fest reservieren können. Ankunftszeit, Ablauf und voraussichtliche Dauer Ihres Anlasses sind ebenfalls wichtig.
- 4 Bitte versuchen Sie die Anzahl der Teilnehmer möglichst genau zu ermitteln. Wichtig für die Wahl der Tischform.
- 5 Bitte geben Sie uns noch bekannt, ob ein Apéro gewünscht wird, Weisswein, Fruchtsäfte oder Apéro Snacks.
- 6 Blumenarrangements können wir Ihnen gerne besorgen oder Sie bringen sie selber mit. Eine einfache Blumendekoration ist im Preis inbegriffen.
- 7 Welche Weine zu welchem Menu? Verlangen Sie unsere grosse Weinkarte, wir beraten Sie gerne. Möchten Sie Ihren eigenen Wein mitbringen, verrechnen wir Fr. 30.00 Zapfengeld.
- 8 Wieviele Gedecke (vorbestellte Menus) müssen bezahlt werden?
Bei der Berechnung ist die uns 10 Stunden vor Anlassbeginn gemeldeten Teilnehmer massgebend. Bei Verlängerung ab 00 30 Uhr wird pro Stunde Fr. 100.-- in Rechnung gestellt. Alle Preise inkl. 8.0 % MWSt.
- 9 Auf Wunsch erstellen wir für Sie einen Menudruck.

Wir danken für Ihr Interesse und es würde uns freuen, Sie bald bewirten zu dürfen.

Mit freundlichen Grüssen

Staub Jürg u. Rita (-Egle)
und Mitarbeiter

Auf den folgenden Seiten finden Sie Vorschläge mit den dazugehörigen Einzelpreisen, nach welchen Sie Ihr Menu selber zusammenstellen können.

APERÖ

Salzstengeli, Pommes - Chips, Erdnüssli	Fr.	2.00	pro Person
Schinkengipfeli, Mini - Pizza, Käseküchlein	Fr.	2.50	pro Stück
Amuse bouche (kleine Canapes)	Fr.	3.00	pro Stück
Gemüestängel mit Dip	Fr.	3.50	pro Person

KALTE VORSPEISEN UND SALATE

Geräucherter Lachs, Toast und Butter	Fr.	18.50
Crevetten Cocktail, Toast und Butter	Fr.	17.50
Grüner Salat	Fr.	9.00
Gemischter Blattsalat	Fr.	9.50
Nüsslisalat	Fr.	11.50
Gemischter Salat	Fr.	11.50
Tomatensalat mit Zwiebeln	Fr.	11.50
Tomatensalat mit Mozzarella	Fr.	15.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei	Fr.	12.50
Nüsslisalat mit Speck & gehacktem Ei	Fr.	14.50
Herbstsalat, mit Speckwürfeli, Brotcroûtons und Champignons	Fr.	15.50
Nüsslisalat „Tösstal“, mit gebratenem Tösstaler Roh- schinken, gehackten Eiern und Knobli- Toastwürfeli	Fr.	15.50

SUPPEN

Kraftbrühe mit Einlage nach Ihrer Wahl (Flädli, Fideli, Eierstich, Diablotins, Backerbsen, Gemüsestreifen,	Fr.	9.00
Kraftbrühe mit Sherry	Fr.	8.50
Lauchcrème, Maiscrème, Gemüsecrème oder Tomatencrème	Fr.	10.50
Spargelcrème oder Kürbissuppe mit Kürbiskernöl (je nach Saison)	Fr.	12.50

WARME VORSPEISEN

Ravioli-Variation mit verschiedenen Saucen	Fr.	19.50
Fischfilet auf Safranschaum mit Spinat & Reis	Fr.	19.50

SORBET ALS ZWISCHENGANG

1 Kugel Sorbet nach Wahl mit einem Schuss Prosecco	Fr.	5.50
--	-----	------

VORSPEISEN-BUFFET (AB 20 PERS.)

FR. 25.00

Geräucherter Lachs & Forellenfilets, Crevettencocktail, Platte mit Trockenfleisch
verschiedene Salate, Tortellini alla Panna & warme Riesencrevette in Olivenöl

* HAUPTSPESIEN VOM SCHWEIN

Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat & Salaten garniert	Fr.	24.50
Heisser Bauernschinken mit Kartoffelsalat & Salaten garniert	Fr.	24.50
Schweins- oder Schweinsschulterbraten an Rosmarinjus	Fr.	29.50
Panierte Schweinsschnitzel	Fr.	29.50
Schweinsschnitzel vom Grill, an einer Champignonrahmsauce	Fr.	31.50
Piccata, (mit Spaghetti an Tomatensauce, ohne Gemüse)	Fr.	29.50
Schweins „Cordon-Bleu“	Fr.	34.50
Schweinssteak vom Grill, mit Kräuterbutter	Fr.	32.50

Schweinsfile-Medaillons vom Grill, an Morchelrahmsauce Fr. 39.50

* HAUPTSPEISEN VOM KALB

Kalbsschulterbraten an einem Rosmarinjus Fr. 36.50
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ Fr. 39.50
Kalbsschnitzel vom Grill „Limone“ Fr. 39.50
Kalbs-Saltimbocca mit Safranrisotto Fr. 39.50
Kalbs „Cordon-Bleu“ Fr. 41.50
Kalbsvoressen „Grandmère“ Fr. 35.50
Kalbssteak an Morchelrahmsauce Fr. 46.50

* HAUPTSPEISEN VOM RIND

Rinds-Endrecôte, mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter Fr. 41.50
Rinds-Endrecôte „Double“ mit Sauce Béarnaise oder „Jean Lurçat“ Fr. 41.50
Rindsfilet-Medaillons vom Grill, mit Béarnaise-Sauce Fr. 48.50
„Holzhackersteak“, Rindshacksteak mit hausgem. Kräuterbutter Fr. 24.50

* HAUPTSPEISEN VOM GEFLÜGEL

Pouletbrüstchen vom Grill, an Pilzrahmsauce Fr. 29.50
Poulet Gschnetzeltes (Casimir, Zürcher Art oder Stroganoff) Fr. 29.50

* HAUPTSPEISEN VOM LAMM

Lammfilets vom Grill, mit frischen Kräutern Fr. 39.50

* HAUPTSPEISEN VOM FISCH

Egliknusperli mit Sauce Tatar Fr. 33.50
Gebratenes Saiblingfilet in Basilikumbutter Fr. 33.50
Lachssteak vom Grill, an einer Zitronensauce Fr. 32.50

* SPEZIALITÄT VOM FROHSINN

„Les trois Filets“ Schweins-, Kalbs- und Rindsfilet in 2 Gängen Fr. 56.50
mit Morchelrahmsauce, Orangensauce & Kräuterbutter

* HAUPTSPEISEN FÜR DEN VEGETARIER (AUCH FÜR 1 PERSON ERHÄLTICH)

Gemüseteller, mit Basmatireis Fr. 27.50
Gärtnerrosti, mit gartenfrischem Gemüse und 1 Spiegelei Fr. 27.50
Steinpilz-Ravioli, an Pilzrahmsauce Fr. 27.50

*** Alle obigen Gerichte (ausser die vegetarischen Gerichte) werden mit einer Beilage nach Wahl und Gemüsegarnitur mit 3 gartenfrischen Gemüsen serviert, welche im obigen Preis inbegriffen sind.**

BEILAGEN

Pommes-Frites, Kartoffel-Kroketten, Rösti-Kroketten, Butterrosti, Butternudeln
Kartoffel-Gratin, Kartoffelstock, Safranrisotto, Basmati-Reis, hausgemachte Spätzli

Menuvorschläge

Menu Nr. 1

Fr. 44.50

Flädlsuppe

*

Bunter Blattsalat

*

Schweinsbraten

an Rosmarinjus

Kartoffelstock

Gemüse garnitur

Menu Nr. 2

Fr. 48.50

Flädlsuppe

*

Bunter Blattsalat

*

Schweinssteak an Pilzrahmsauce

Butternudeln

Gemüse garnitur

Menu Nr. 3

Fr. 46.50

Bouillon mit Fideli

*

Bunter Blattsalat

*

Schweins-Piccata

Safranrisotto

Gemüse garnitur

Menu Nr. 4

Fr. 58.50

Bouillon mit Eierstich

*

Nüsslisalat mit Knoblibrotwürfeli

und gebratenem Speck

*

Schweinsfilet-Medaillon vom Grill

an Morchelrahmsauce

Tagliatelle oder hausgemachte Spätzli

Gemüse garnitur

Menu Nr. 5

Fr. 51.50

Kürbiscremesuppe

*

Gemischter Salat

*

Kalbsvoren

Kartoffelstock

Gemüse garnitur

Menu Nr. 6

Fr. 51.50

Spargelcremesuppe

*

Gemischter Salat

*

Kalbschulterbraten

Rosmarinjus

Gemüse garnitur

Kartoffelstock

Menüvorschläge

Menu Nr. 7

Fr. 46.50

Flädlsuppe

*

Bunter Blattsalat

*

Pouletbrüstchen vom Grill

an Pilzrahmsauce

Butternüdeli

Gemüse garnitur

Menu Nr. 8

Fr. 56.50

Bouillon mit Eierstich und

Gemüsewürfeli

*

Bunter Blattsalat

*

Kalbshohrückenbraten

an Kräuterjus

Hausmacher-Nudeln

Gemüse garnitur

Menu Nr. 9

Fr. 64.50

Bouillon mit Gemüsestreifen

*

Blattsalate mit Speckwürfeli, Brot-
croûtons und Champignons

*

Entrecôte „double“

rosé gebraten, auf Teller tranchiert

Sauce Béarnaise, Pfeffersauce oder

Sauce „Jean Lurçat“, Krokette

Gemüse garnitur

Menu Nr. 10

Fr. 64.50

Bouillon mit Eierstich und

Gemüsewürfeli

*

Bunte Blattsalat mit Knobli-
brotwürfeli und gebratenem Speck

*

Roastbeef englisch gebraten

Sauce Béarnaise

Kartoffel-Krokette

Gemüse garnitur

Menu Nr. 11

Fr. 48.50

Bouillon mit Gemüsestreifen

*

Gemischter Salat

*

Lachssteak vom Grill

an leichter Safransauce

Basmatireis

Gemüse garnitur

Menu Nr. 12

Fr. 56.50

Spargelcrèmesuppe mit Rahmhaube

*

Nüsslisalat mit Speckstreifen und
Brotcroûtons

*

Kalbs- und Schweinscarréebraten

Rosmarin-Jus

Kartoffel-Gratin

Gemüse garnitur

Menuvorschläge

Menu Nr. 13

Fr. 48.50

Bouillon „Royal“ mit Eierstich

*

Bunter Blattsalat

*

Pouletgeschnetztes an rassiger
Curryrahmsauce, Früchtegarnitur
im Reisring

Menu Nr. 14

Fr. 59.50

Kürbiscrèmesuppe (nach Saison)

*

Nüsslisalat mit Speckstreifen und
Brotroutons

*

Kalbsschnitzel „Jägerart“
mit frischen Pilzen, Bratenjus
Kartoffel-Gratin, Gemüsegarnitur

Menu Nr. 15

Fr. 66.50

Bouillon mit Eierstich

*

Geräucherter Lachs
Meerrettichschaum
Toast und Butter

*

Kalbsgeschnetztes „Zürcher Art“
Butterrösti & kleine Gemüsegarnitur

Menu Nr. 16

Fr. 66.50

Bouillon mit Eierstich und Gemüse

*

Nüsslisalat „Tösstal“
mit gebratenem Tösstaler Rohschinken,
gehacktem Ei & Knoblicroutons

*

Kalbssteak
an Morchelrahmsauce
Hausgemachte Eierspätzli & Gemüsegarnitur

Menu Nr. 17

Fr. 72.50

3 verschiedene Ravioli
mit Salbeibutter & Saucen

*

Bunter Saisonsalat

*

Rindsfilet Medaillons vom Grill,
mit Sauce Béarnaise
Kartoffel-Kroketten
Gemüsegarnitur

Menu Nr. 18

Fr. 74.50

Bouillon „Royal“

mit Eierstich und Gemüswürfeli

*

Nüsslisalat mit Speck & Ei

*

„Les trois Filets“

Rindsfilet-Medaillon vom Grill
an verschiedenen Saucen (2 Hauptgänge)
Butternudeln und Kartoffel-Kroketten
Gemüsegarnitur

Menuvorschläge

Desserts

Frischer Fruchtsalat	Fr.	9.50
mit einer Kugel Vanilleglace und Rahm	Fr.	12.50
Hausgemachte Crèmeschnitte mit Rahm	Fr.	7.50
Hausgemachtes Karamelköppli mit Früchten und mit Rahm garniert	Fr.	8.50
Meringue mit Rahm mit Glace	Fr.	9.50
	Fr.	11.50
Hausgemachte gebrannte Crème mit Rahm garniert	Fr.	8.50
Hausgemachtes Zitronenparfait mit Früchten & Rahm garniert	Fr.	11.50
Hausgemachtes Panna Cotta mit warmen Waldbeeren	Fr.	8.50
Vacherin-Torte, verschiedene Aromen, mit Rahm	Fr.	7.50
Öpfelchüechli mit Vanillesauce & 1 Kugel Vanilleglace oder Zimtglace	Fr.	14.50
"Zwätschge Lisi" mit warmen Zwetschgen, Zimtglace & Rahm	Fr.	12.50
Hausgemachtes Toblerone Mousse mit Rahm und Früchten garniert	Fr.	12.50
kleine Portion	Fr.	9.50
Dessert-Coupe „Dänemark“	Fr.	10.00
Dessert-Coupe „Hot Berry“	Fr.	10.00
Dessert-Variationen nach Wunsch	Fr.	14.50
Mango-Variation mit Mangocrème, Mangosorbet und frischer Mango	Fr.	12.50
Dessertbuffet Mit Tobleronemousse, Cremeschnitte, Karamelköppli, gebrannte Crème, Fruchtsalat Glace, Meringues, Rahm	Fr.	18.50 (mit Käseplatte Fr. 19.50)

Menüvorschläge

Spaghetti Plausch (ab 10 Pers.) Fr. 29.50

Bunter Saisonsalat

*

Spaghetti à Discretion
Bolognesesauce, Tomatensauce
Carbonarasauce & Pesto

Fondue Chinoise (ab 10 Pers.) Fr. 54.50

Bunter Saisonsalat

*

Fondue Chinoise mit Poulet-, Kalbs- & Rindfleisch
6 verschiedene Saucen, Senffrüchte, Früchte & saure Beilagen
Pommes-Frites oder Reis

Fondue Bourguignonne (ab 10 Pers.) Fr. 54.50

Bunter Saisonsalat

*

Fondue Bourguignonne mit Rindshuft, Beilagen wie Chinoise