

WILLKOMMEN UND WOHLFÜHLEN

RESTAURANT FROHSINN OBERBÜREN

IM HERZEN VOM FÜRSTENLAND

WERTE GÄSTE

Es freut uns, dass Sie für Ihr FEST-, FAMILIEN- oder FIRMENESSEN das Restaurant Frohsinn gewählt haben. Gerne unterbreiten wir Ihnen nachfolgend verschiedene Ideen für Ihr Mahl.

Selbstverständlich dürfen Sie auch selber ein Menu nach Ihrer Wahl zusammenstellen. Oder wünschen Sie vielleicht ein Gourmet-Menu? Unser Küchenchef berät Sie gerne - oder lassen Sie sich doch ganz einfach überraschen. Alle unsere Produkte werden für Sie frisch zubereitet und mit Freude aufgetragen. Wir verwenden möglichst regionale Produkte.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch im „FROHSINN“ und Sie bei uns bedienen zu dürfen.

Mit freundlicher Empfehlung

Lisa und Peter Schmitz-Kurer
mit Frohsinn-Team

Restaurant Frohsinn
Im Dorf 17
9245 Oberbüren

Sonntagabend und Montag Ruhetag

Telefon 071 951 50 77

E-Mail: p.schmitz@bluewin.ch

www.schmitzens-frohsinn.ch

Mehrwertsteuernummer 266 471 / 7.7 %

APEROGEBÄCK	Blätterteiggebäck, Speckpflaumen	
	Asiatischer Fingerfood	
	Dips von Fisch und Gemüse	
	8 Stück gemischt	Fr. 16.—
UNSER APÉROHIT	Holunderblütensekt	
	Ch. Schenk in Ufhofen	Fr. 7.50
ZVIERITELLER	Fürstenländer Plättli	
	mit Käse, Coppa und Salsiz pro 100 g	Fr. 10.—
	Siedfleischsalat mit Gurke, Ei und Tomate garniert	Fr. 18.—
	Frohsinnteller: Gemischtes, kaltes Fleisch, Käse und Salatgarnitur	Fr. 18.50
GLUSCHTIGE SALATE	Grüner Salat	Fr. 8.—
	Gemischter Salat „Frohsinn“	Fr. 9.—
	Tomaten- Mozzarella	Fr. 12.50
	Fürstenländer Bauernsalat mit Salsizstreifen, Bärlauchkäse und Zwiebeln	Fr. 16.—
	Verschiedene, garnierte Salate: Wurst, Käse, Thon etc.	

WARME TELLERGERICHTE

Fürstenländer Schweinscarréebraten
mit Rotweinsauce, Spätzli
und frischem Mischgemüse Fr. 27.—

Rindsschmorbraten
in deftiger Blauburgundersauce
Ribelgaletten und Bohnenbündel Fr. 28.—

Oberbüerer Kalbsrahmgulasch
mit viel frischem Gemüse geschmort
und Schmelzkartoffeln Fr. 26.—

Rosa gebratene St. Galler Maispoulardenbrust
auf Schnittlauchkartoffelstock
mit Gemüserahmsauce Fr. 35.—

Gebratene Zanderfilets
in Gemüse- Thurgadosfond
mit Kartoffelstreifen Fr. 34.—

Entrecôte vom Bichwiler Buur
mit Kräuterbutter
Bratkartoffeln und frischem Mischgemüse Fr. 38.—

Spätzli „Glarner Art“:
Sautierte Schweinsfiletmédailles
auf grünen Käsespätzli mit Waldpilzsauce Fr. 36.—

KALTE VORSPEISEN

Vermischte Blattsalate mit Speck und Brotcroûtons	Fr. 13.—
Rauchlachscarpaccio mit Fenchelkraut auf Kräuter- Quarkspiegel	Fr. 15.—
Hausgemachte Terrine mit Kräuterschaum und kleiner Salatgarnitur	Fr. 15.—
Coppa-Carpaccio aus dem Fürstenland	Fr. 16.—
Gebratenes Rehrückenmédaillon mit Preiselbeerdressing, Nüsslisalat und Kartoffelstroh	Fr. 18.50
Frohsinn Tartar vom Rindsfilet	Fr. 24.—

WARME VORSPEISEN

Luftige Kartoffelnocken mit Gorgonzolaschaum	Fr. 14.—
Gemüsestrudel mit Safranschaum	Fr. 14.—
Hausgemachte Ravioli mit brauner Butter und Parmesan	Fr. 15.—
Zanderfilets, in Olivenöl gebraten auf Rahmsauerkraut	Fr. 18.—
Gebackene Eglifilets mit Tartarsauce und Petersilienkartoffeln	Fr. 18.—
Gebratene Riesenkrevetten auf mildem Thaicurry	Fr. 19.—
Gebratener Babyhumperschwanz auf Cognacspaghetti	Fr. 26.—

SUPPEN

Hausspezialität:

Oberbüerer Heusuppe Fr. 10.50

Kraftbrühe mit Flädli Fr. 8.50

Kraftbrühe mit Eierstich Fr. 8.50

Klare Gemüsesuppe Fr. 8.—

Klare Ochsenchwanzsuppe Fr. 15.—

Verschiedene frische Cremesuppen
nach Saison oder Geschmacksrichtungen Fr. 10.—

Indonesische Fischsuppe
mit viel frischem Gemüse, Curry und Soja Fr. 18.—

Pedro's Liebe:

Bisque d'homard

Klassische Hummersuppe mit Cognac verfeinert Fr. 19.—

Für die warmen Tage:

Geeiste Melonensuppe, sehr erfrischend Fr. 9.—

Gerne servieren wir Ihnen auch deftige EINTOPFGERICHTE.

UNSERE VORSCHLÄGE FÜR IHR FESTESSEN

- 1 Zart geschmorter Rindsbraten
in einer kräftigen Rotweinsauce
mit Ribelgaletten und Rahmlauch Fr. 28.—
- 2 Fürstenländer Schweinscarréebraten
mit Honig- Senfsauce
Kartoffelstock und glasierten Mischrüebli Fr. 29.—
- 3 Kalbskotelette auf Safranrisotto
mit Ratatouille Fr. 45.—
- 4 Schweinsfiletmedaillons
auf einer Gemüse- Rotweinsauce
Bratkartoffeln und frisches Mischgemüse Fr. 32.—
- 5 Schwedenbraten:
Schweinsrücken mit Dörrzwetschgen gefüllt
mit einer feinen Madeirasauce
Gersotto und Bohnenbündel Fr. 30.—
- 6 Obertoggenburger Hochalpenlammrack
auf Kräutersauce
mit Kartoffelgratin und Rahmspinat Fr. 41.—
- 7 Rosa gebratener Kalbsrückenbraten
auf breiten Nudeln mit Tomatenragout
und gebackenen Gemüsestreifen Fr. 41.—
- 8 Klassisches, rosa gebratenes Roastbeef
Béarnaise-Sauce, Schlosskartoffeln
Gemüsebouquet Fr. 41.—

- | | | |
|----|--|-----------|
| 9 | Kalbsfiletmédailles auf Kresseschaum
Rotweinsauce
Mischgemüse und Kartoffelstroh | Fr. 48.— |
| 10 | Zartes Rindsfilet vom Metzger Willi
auf Kräuterschaum
mit Gemüseschupfnudeln | Fr. 49.— |
| 12 | Maispouardenbrust auf Portweinessenz
mit Lauchgemüse und Nusskartoffeln | Fr. 38.50 |

Verschiedene Buffets auf Anfrage ab 25 Personen:

Vorspeisenbuffet
 Appenzellerbuffet
 Wildbuffet

Bauernbuffet
 Fischbuffet
 Dessertbuffet

Preis nach Absprache

Kreative Gourmetmenus

4 Gänge	Fr. 72.—	5 Gänge	Fr. 89.—
7 Gänge	Fr. 120.—	9 Gänge	Fr. 140.—

Gerne servieren wir Ihnen den passenden Wein dazu!

Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer 7.7%

DESSERTVARIATIONEN

Hausgemachte Karamelköpfl mit Rahm	Fr. 9.—
Kalte Weinschaumcreme mit Kiwi	Fr. 12.—
Hausgemachtes Schokoladenmousse - eine Versuchung wert	Fr. 14.—
Halbgefrorenes mit Fruchtsauce und Früchten garniert	Fr. 12.—
Erfrischendes Sorbet mit Sekt	Fr. 11.—
Hausgemachtes Tiramisu - eine Frohsinn-Spezialität	Fr. 15.—
Pasteis de Nata mit Sauerrahmglacé	Fr. 13.—
Käseauswahl vom Brett	Fr. 16.—
Kleiner Dessertteller	Fr. 16.—
Dessertteller Frohsinn	Fr. 18.—