

Liebe Gäste,

wir heissen Sie im Gasthof Frohsinn herzlich willkommen.

Für Sie kochen wir mit saisonalen Qualitätsprodukten und frischen Zutaten, welche wir bevorzugt bei einheimischen Produzenten einkaufen. Wir verwenden, wenn möglich Bio-Produkte und keine künstlichen Geschmacksverstärker. Wir arbeiten permanent an einem guten Preis-Leistungsverhältnis im Hinblick auf unser oberstes Ziel:

**Sie als zufriedenen Gast wieder bei uns begrüßen zu dürfen.**

Ihre Gastgeber

Melina Waller und Rafael Bettio

und das ganze Frohsinn-Team

### Herkunftsdeklaration

Rindshack | Markbein |

Spareribs

Fondue | Molkereiprodukte |

Salate

Black Angus aus dem Freiamt

Ravioli | US-Wagyu-Burger

Poulet

Parmesan | Oliven | etc.

Getränke aller Art

Wein Direkteinkauf

**Bahnhofmetzgerei Heyne, Stäfa**

*(Natura Beef Aus Stäfa oder Region)*

**Molki, Stäfa**

**Bianchi, Zufikon**

**LUMA Delikatessen, Neuhausen  
am Rheinfall**

**Schweiz** *(Swiss Gourmet Geflügel)*

**Ghioldi SA, Stabio**

**Getränkemärt Urs Rauch, Meilen**

**Buonvicini AG, Zürich | Stabio**

**Fam. Bettio, Zumikon**

**Wir akzeptieren ausschliesslich Maestro**

## VORSPEISEN UND SALATE

<b>Gurkensalat</b>   Dill   Hausdressing	8
<b>Blattsalat</b>   bunt   saisonal   Hausdressing	9
<b>Suppe</b>   saisonal	9
<b>Markbein</b>   fleur de sel   Pfeffer   Schnittlauch	12
<b>Nüsslisalat</b>   Speck   Ei   Hausdressing	13

## PASTA

### Frisch und handgemacht

<b>Quadrato ai funghi</b>   Steinpilze   Eierschwämme	24
<b>LUMA-Beef</b>   Edelschimmelpilz gereift	25
<b>Trüffel Mezzalune</b>   Trüffel   Ricotta	28

*Die Edelpasta servieren wir nach Wunsch mit brauner Butter o.  
Olivenöl. Dazu reichen wir 24 Monate gereifter  
Parmesan in der Mühle.*

### Gnocchi

<b>Gorgonzola</b>	21
Gorgonzola   Mascarpone   Rahm	
<b>Gorgonzola Speck</b>	24
Speck   Gorgonzola   Mascarpone   Rahm	
Parmesanmühle   Parmesan 24 Monate gereift	

## HAUPTSPEISEN

Unsere Deluxeburger bestehen aus 100% Natura Qualitäts Rindfleisch aus Stäfa oder der nahen Region, gekauft bei der Metzgerei Heyne.

Alle Burger werden in einem handgemachten Sesam Bun, laktosefreiem Käse und hausgemachten Saucen mit Pommes oder Salat serviert.

### Burger's

<b>Deluxe (140 Gr.) (Rind)</b>	24
Speck   Gruyere   Zwiebel rot   Tomate   Essiggurke   Salat   Tildadressing pikant	
<b>Deluxe-Doppel (280 Gr.)</b>	30
<b>Deluxe-Triple (420 Gr.)</b>	36
<b>BBQ (140 Gr.) (Rind)</b>	24
Speck   BBQ Sauce   Röstzwiebeln   Gruyere   Essiggurke   Tomate	
<b>Black Angus Pulled Beef (140 Gr.) (Rind)</b>	29
BBQ-Sauce   Coleslaw	
<b>Pulled Pork (140 Gr.) (Schwein)</b>	22
BBQ-Sauce   Coleslaw	
<b>US-Wagyu Beef (150 Gr.) (Rind) <i>Hormon- u. Antibiotikafrei!!!</i></b>	33
Speck   Gruyere   Zwiebel rot   Tomate   Essiggurke   Salat   Tildadressing pikant	

### Rind, Schwein & Huhn

<b>Pouletflügel   Pommes</b>	<b>6 Stück</b>	21
<b>Halbes Spareribs (Schwein)</b>		24
Babyback   Pommes		
<b>Ganzes Spareribs (Schwein)</b>		29
Babyback   Pommes		
<b>Arrachera (Flank Steak) (Rind)</b>	<b>200 Gr.</b>	27
Gemüse   Pommes   Kräuterbutter	<b>300 Gr.</b>	33

# FONDUE

Wir beziehen unser Käsefondue direkt von der Molki Stäfa. Als Basis verwenden wir die Naturemischung moitié - moitié Greyezer rezent mit Fribourger Vacherin oder die rezentere Älplermischung.

Unser Fondue wird frisch und nach traditioneller Methode mit Original Walliser Fendant hergestellt.

**Unsere LAKTOSEFREIEN Fondues ab zwei Personen (300 Gr. p.P.).  
Fondue-Brot ist im Preis enthalten.**

## Käsefondue

<b>Traditionell</b>	23
Hauch Knoblauch	
<b>Kräuter</b>	25
Kräuter frisch   Kräuter trocken	
<b>Knoblauch</b>	25
10 Knoblauchzehen	
<b>Tomaten</b>	26
Frische Tomaten	
<b>Rotes Curryfondue   Peperoncini</b>	28
Rotes Curry   Peperoncini	
<b>Prosecco</b>	28
Top Prosecco   Case Bianche	
<b>Steinpilz</b>	33
Steinpilze	

## Beilagen

Cornichons und Silberzwiebeln	4
Gschwellti	4
Fassbind Kirsch 4cl	7

## DESSERTS

Karamelisierter Blaubeerenpfannkuchen mit Vanilleglace	13
Meringues mit Rahm	8
mit Glace	10
mit Glace und Rahm	11
Coupe Colonel ( <i>Zitronensorbet mit Wodka</i> )	12
Coupe Dänemark	12
Affogato al caffè ( <i>Espresso mit Vanilleglace</i> )	7

### **Glace pro Kugel (100% natürliche Zutaten)**

Schoggichips   Vanille	3.5
Zitronensorbet	4
Zusatz Rahm	1

### **Zum Dessert empfehlen wir:**

Limoncello 4cl	7
Dessertwein „Vin santo“ 37.5cl <i>von Rafi's Onkel aus Neuseeland</i>	29

### **Oder einen erlesenen Grappa oder Digestiv**

## GETRÄNKE

### Softdrinks

Rhazünser mit/ohne Kohlensäure	50cl	6.50
Coca Cola / Zero	33cl	4.50
Rivella rot / blau	33cl	4.50
Nestea lemon	33cl	4.50
Nestea lemon offen	50cl	5.50
Gents tonic	20cl	4.50
Schweppes tonic	20cl	4.50
Schweppes bitter lemon	20cl	4.50
San Pellegrino sanbitter rot	10cl	4.50

### Energy Drinks / Kaffee

Red Bull	25cl	5.50
Kaffee / Espresso		4.00

### Saft / Most

Möhl Saft klar	50cl	6.50
Möhl Saft trüb mit / ohne Alkohol	50cl	6.50

### Bier

Feldschlösschen Lager offen	30cl	4.50
Feldschlösschen Lager offen	50cl	7.00
Feldschlösschen Alkoholfrei	33cl	5.00
Corona	33cl	7.00
Belhaven	33cl	7.00
Schneider Weisse	50cl	8.00

## **Aperitifs**

Aperol	4cl	7.50
Averna	4cl	7.50
Appenzeller Alpenbitter	4cl	7.50
Campari bitter	4cl	7.50
Jägermeister Fläschli	2cl	5.00
Flying Hirsch   Muuuh		6.00
Jsotta (Zürcher Wermut)	4cl	7.50
Cognac Rémy Martin	4cl	11.50

## **Rum**

Bacardi blanco	4cl	10.00
Bacardi Premium black	4cl	10.50

## **Vodka**

Vodka Absolut	4cl	10.50
Grey Goose	4cl	14.50

## **Whisky**

Johnny Walker Red Label	4cl	10.50
Ballantine's finest	4cl	11.50
Jack Daniel's	4cl	11.50
Chivas Regal 12 years	4cl	15.50

## **Gin**

Gordon's	4cl	10.50
Bombay	4cl	12.50
Hendrick's	4cl	12.50
Turicum	4cl	13.50
Monkey 47	4cl	14.50

## **Schnaps**

Zwetschgen	4cl	6.50
Kirsch Fassbind	4cl	7.00
Kernobst	4cl	6.50
Kräuter	4cl	6.50

## **Grappa / Acquavite**

Giovi	2cl	8.50
Grappa di Chardonnay	2cl	9.50
Acquavite di Mele Cotogne	2cl	10.00
Acquavite di Fichi	2cl	11.00
Pergole Torte 2002	2cl	12.50

**Fragen Sie uns, wir haben immer spezielle Tropfen an Lager!**



<b>Schaumwein</b>	<b>10cl</b>	<b>50cl</b>	<b>75cl</b>
Prosecco di Conegliano, Case Bianche (I)	9.00		59.50
Aperol Spritz	11.00		
Hugo <i>(Prosecco, Minze, Holunderblütensirup)</i>	11.00		
Prosecco mit Pflaumenwein	11.00		
Flasche Prosecco mit 3dl Pflaumenwein			83.50
Fragolino	5.00		25.50
<b>Weisswein</b>	<b>10cl</b>	<b>50cl</b>	<b>75cl</b>
Weisswein gespritzt süss / sauer	7.50		
Chardonnay 15 Paolo Leo, Salentino (I) <i>100% Chardonnay, 12,5%</i>	6.00	28.00	36.50
Edelzwicker 15 Bachmann (Stäfa) <i>Assemblage vom Zürichsee</i>	5.50	25.50	
Pinot Grigio 15 Paolo Leo (I) <i>100% Pinot Grigio, 12,5 %</i>	6.00	28.00	36.50
St. Saphorin 15 Pinget Vins (Rivaz CH) <i>100% Chasselas, 12%</i>	6.50	32.50	43.00
<b>Rosé</b>	<b>10cl</b>	<b>50cl</b>	
Stäfner Rosé 15 Bachmann (Stäfa) <i>Assemblage vom Zürichsee, 13%</i>	5.50	25.50	

<b>Rotwein</b>	<b>10cl</b>	<b>75cl</b>
Negroamaro 14 (Paolo Leo) Salentino (I) <i>100% Negroamaro, 13%</i>	6.50	39.00
Primitivo „Fiore di Vigna„13 (Paolo Leo) Salentino (I) <i>100% Primitivo, 13,5%</i>	8.00	52.00
Pesquera Crianza 12 (Gruppo Pesquera) Ribera del Duero (E) <i>100% Tempranillo, 12,5%</i>		58.00

**Fragen Sie uns, wir haben immer spezielle Tropfen an Lager auch in diversen Flaschengrößen bis zu 3 Liter.**

#### **Dessertwein**

Vin Santo Enzo Bettio (NZ)	37.5cl	29.00
Pflaumenwein Beniotome Umesu	30.0cl	39.00
Pflaumenwein Beniotome Umesu	72.0cl	88.00

*Alle Preise in CHF inkl. 8% MWST*