

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 | Bahnhofmetzgerei Heyne, Stäfa <i>(Natura Beef Aus Stäfa oder Region)</i> |
| Fondue Molkereiprodukte Salate | Molki, Stäfa |
| Black Angus aus dem Freiamt | Bianchi, Zufikon |
| Spanischer Pata Negra-Burger Ravioli US-Wagyu-Burger | LUMA Delikatessen, Neuhausen am Rheinfall |
| Poulet | Schweiz <i>(Swiss Gourmet Geflügel)</i> |
| Parmesan Oliven etc. | Ghioldi SA, Stabio |
| Frischwassergarnelen | Bangladesch |
| Ente | Frankreich |
| Getränke aller Art | Getränkemärt Urs Rauch, Meilen |
| Wein Direkteinkauf | Buonvicini AG, Zürich Stabio Fam. Bettio, Zumikon |

Wir akzeptieren: Maestro, Visa, Mastercard, American Express

VORSPEISEN UND SALATE

| | |
|---|----|
| Gurkensalat Dill Hausdressing | 8 |
| Blattsalat bunt saisonal Hausdressing | 9 |
| Suppe saisonal | 9 |
| Markbein fleur de sel Pfeffer Schnittlauch | 12 |
| Nüsslisalat Speck Ei Hausdressing | 13 |

PASTA

Frisch und handgemacht

| | |
|---|----|
| Quadrato ai funghi Steinpilze Eierschwämme | 24 |
| LUMA-Beef Edelschimmelpilz gereift | 25 |
| Rohschinken Bonbon Rohschinken | 25 |
| Trüffel Mezzalune 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

| | |
|--|----|
| Gorgonzola | 21 |
| Gorgonzola Mascarpone Rahm | |
| Gorgonzola Speck | 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.

| | | |
|--|----------------|----|
| Deluxeburger (140 Gr.) (Rind) | 24 | |
| Speck Gruyere Zwiebel rot Tomate Essiggurke Salat Tildadressing pikant | | |
| Deluxe-Doppelburger (280 Gr.) | 30 | |
| Deluxe-Tripleburger (420 Gr.) | 36 | |
| BBQ-Burger (140 Gr.) (Rind) | 24 | |
| Speck BBQ Sauce Röstzwiebeln Gruyere Essiggurke Tomate | | |
| Black Angus Pulled Beef Burger (140 Gr.) (Rind) | 29 | |
| BBQ-Sauce Coleslaw | | |
| Spanischer Pata Negra Burger (150 Gr.) (Schwein) | 24 | |
| Speck BBQ-Sauce Röstzwiebeln Gruyere Essiggurke Tomate | | |
| Pulled Pork Burger (140 Gr.) (Schwein) | 22 | |
| BBQ-Sauce Coleslaw | | |
| US-Wagyu Beef Burger (150 Gr.) (Rind) <i>Hormon- u. Antibiotikafrei!!!</i> | 33 | |
| Speck Gruyere Zwiebel rot Tomate Essiggurke Salat Tildadressing pikant | | |
| Surf and Turf deluxe Burger (140 Gr. + 2 Garnelen) (Rind) | 34 | |
| Cocktailsauce pikant Balsamicozwiebeln | | |
| Foie gras deluxe Burger (140 Gr. + Entenleber) (Rind Ente) | 42 | |
| Wasabimayo Balsamicozwiebeln Apfel | | |
| Pouletflügel Pommes | 6 Stück | 21 |
| Halbes Spareribs Ganzes Spareribs (Schwein) | 24 | 29 |
| Babyback Pommes | | |
| Arrachera (Flank Steak) (Rind) | 200 Gr. | 27 |
| Gemüse Pommes Kräuterbutter | 300 Gr. | 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

| | |
|--|----|
| Traditionell | 23 |
| Hauch Knoblauch | |
| Kräuter | 25 |
| Kräuter frisch Kräuter trocken | |
| Knoblauch | 25 |
| 10 Knoblauchzehen | |
| Tomaten | 26 |
| Frische Tomaten | |
| Rotes Curryfondue Peperoncini | 28 |
| Rotes Curry Peperoncini | |
| Prosecco | 28 |
| Top Prosecco Case Bianche | |
| Steinpilz | 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 |
| 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 |
| Martini bianco | 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 |
| 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!

| Schaumwein | 10cl | 50cl | 75cl |
|--|-------------|-------------|-------------|
| 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 |
| Weisswein | 10cl | 50cl | 75cl |
| 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 |
| Rosé | 10cl | 50cl | |
| Stäfner Rosé 15 Bachmann (Stäfa) <i>Assemblage vom Zürichsee, 13%</i> | 5.50 | 25.50 | |

| Rotwein | 10cl | 75cl |
|--|-------------|-------------|
| 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