

# 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 / 8 %

APEROGEBÄCK:	Blätterteiggebäck, Speckpflaumen Asiatisches Fingerfood Dips von Fisch und Gemüse 8 Stück gemischt	Fr. 13.—
UNSER APÉROHIT:	Holunderblütenwein- oder Sekt vom Buur Schenk in Ufhofen	Fr. 6.—
ZVIERITELLER:	Fürstenländer Plättli mit Käse, Coppa und Salsiz pro 100 g	Fr. 6.—
	Siedfleischsalat mit Gurke, Ei und Tomate garniert	Fr. 17.—
	Frohsinnteller: Gemischtes kaltes Fleisch, Käse und Salatgarnitur	Fr. 17.—
GLUSCHTIGE SALATE:	Grüner Salat	Fr. 6.—
	Gemischter Salat „Frohsinn“	Fr. 7.—
	Tomaten- Mozzarella	Fr. 10.—
	Fürstenländer Bauernsalat mit Salsizstreifen, Bärlauchkäse und Zwiebeln	Fr. 9.—
	Verschiedene, garnierte Salate: Wurst, Käse, Thon etc.	

## WARME TELLERGERICHTE:

Fürstenländer Schweinscarréebraten mit Rotweinsauce, Spätzli und frischem Mischgemüse	Fr. 23.—
Rindsschmorbraten in deftiger Blauburgundersauce Ribelgaletten und Bohnenbündel	Fr. 24.—
Oberbüerer Kalbsrahmgulasch mit viel frischem Gemüse geschmort und Schmelzkartoffeln	Fr. 22.—
Frohsinnspiess (220g) auf buntem Reis mit rassiger Gemüsesauce	Fr. 28.—
Rosa gebratene St. Galler Pouletbrust auf Schnittlauchkartoffelstock mit Gemüserahmsauce	Fr. 27.—
Gebratene Zanderfilets in Gemüse- Thurgadosfond mit Kartoffelstreifen	Fr. 29.—
Entrecôte vom Bichwiler Buur mit Kräuterbutter Bratkartoffeln und frischem Mischgemüse	Fr. 36.—
Spätzli „Glerner Art“: Sautierte Schweinsfiletmédailles auf grünen Käsespätzli mit Waldpilzsauce	Fr. 32.—

## VORSPEISEN

Kalt:

Vermischte Blattsalate mit Speck und Brotercroutons	Fr. 10.50
Rauchlachscarpaccio mit Fenchelkraut auf Kräuter- Quarkspiegel	Fr. 12.—
Avocado- Crevettensalat mit Papayafächer	Fr. 13.—
Hausgemachte Terrine mit Kräuterschaum und kleiner Salatgarnitur	Fr. 12.—
Coppa Carpaccio aus dem Fürstenland	Fr. 14.50
Gebrautes Rehrückenmédaillon mit Preiselbeerdressing, Nüsslisalat und Kartoffelstroh	Fr. 16.—
Frohsinn Tartar vom Rindsfilet	Fr. 17.—
Pedro's Entenleberterrinen mit Apfelsalat und Brioche	Fr. 24.—

## VORSPEISEN

Warm:

Luftige Kartoffelnocken mit Gorgonzolaschaum	Fr. 10.—
Gemüsestrudel mit Safranschaum	Fr. 12.—
Hausgemachte Ravioli mit brauner Butter und Parmesan	Fr. 12.—
Schweinsbratwürstchen auf deftigem Blaukraut	Fr. 12.—
Zanderfilets, in Olivenöl gebraten auf Rahmsauerkraut	Fr. 16.—
Gebackene Eglifilets vom Bodensee mit Tartarsauce und Petersilienkartoffeln	Fr. 16.—
Gebratene Riesenkrevetten auf mildem Thaicurry	Fr. 17.—
Rehrückenfächer auf Portweinessenz mit glasiertem Apfel und Schalotten	Fr. 16.—
Gebratener Babyhummerschwanz auf Cognacspaghetti	Fr. 24.—

## SUPPEN:

Hausspezialität: Oberbüerer Heusuppe	Fr. 7.50
Kraftbrühe mit Flädli	Fr. 5.—
Kraftbrühe mit Eierstich	Fr. 5.—
Klare Gemüsesuppe	Fr. 5.—
Klare Ochsenchwanzsuppe	Fr. 10.—
Verschiedene frische Cremesuppen nach Saison oder Geschmacksrichtungen	Fr. 7.—
Indonesische Fischsuppe mit viel frischem Gemüse, Curry und Soja	Fr. 14.—
Pedro's Liebe: Bisque d'homard Klassische Hummersuppe mit Cognac verfeinert	Fr. 13.—
Für die warmen Tage:	
Geeiste Melonensuppe, sehr erfrischend	Fr. 7.50

^^^

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. 25.—
- 2 Fürstenländer Schweinscarréebraten  
mit Honig- Senfsauce  
Kartoffelstock  
und glasierten Mischrüebli Fr. 26.—
- 3 Kalbskotelette auf Safranrisotto  
mit Ratatouille Fr. 36.—
- 4 Schweinsfiletmedaillons  
auf einer Gemüse- Rotweinsauce  
Bratkartoffeln und frisches Mischgemüse Fr. 29.—
- 5 Schwedenbraten:  
Schweinsrücken mit Dörrzwetschgen gefüllt  
mit einer feinen Madeirasauce,  
Gersotto und Bohnenbündel Fr. 28.—
- 6 Obertoggenburger Hochalpenlammrack  
auf Kräutersauce  
mit Kartoffelgratin und Rahmspinat Fr. 36.—
- 7 Rosa gebratener Kalbsrückenbraten  
auf breiten Nudeln mit Tomatenragout  
und gebackenen Gemüsestreifen Fr. 36.—
- 8 Klassisches, rosa gebratenes Roastbeef  
Bearnaise-Sauce, Schlosskartoffeln  
Gemüsebouquet Fr. 36.—
- 9 Kalbsfiletmédaillons auf Kresseschaum  
Rotweinsauce  
Mischgemüse und Kartoffelstroh Fr. 44.—

- |    |   |           |
|----|---|-----------|
| 10 | Zartes Rindsfilet vom Metzger Willi<br>auf Kräuterschaum<br>mit Gemüseschupfnudeln    | Fr. 44.—  |
| 11 | Ganze Kalbshaxen glasiert<br>mit einem Rosmarinjus<br>deftiges Wirsinggemüse, Polenta | Fr. 31.—  |
| 12 | Maispouardenbrust auf Portweinessenz<br>mit Lauchgemüse<br>Nusskartoffeln             | Fr. 37.50 |

Verschiedene BUFFETS auf Anfrage ab 25 Personen:

Vorspeisenbuffet	Bauernbuffet
Appenzellerbuffet	Fischbuffet
Wildbuffet	Dessertbuffet

Preis nach Absprache

#### Kreative GOURMETSMENUS

4 Gänge	Fr. 69.50	5 Gänge	Fr. 84.—
7 Gänge	Fr. 105.—	9 Gänge	Fr. 125.—

Gerne servieren wir Ihnen den passenden Wein dazu!

Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer 8%



## DESSERTVARIATIONEN:

Frischer Fruchtsalat	Fr. 8.—
Eisbecher Jacques	Fr. 9.50
Hausgemachte Karamelköpfl mit Rahm	Fr. 7.—
Kalte Weinschaumcreme mit Kiwi	Fr. 9.50
Hausgemachtes Schokoladenmousse eine Versuchung wert	Fr. 10.50
Halbgefrorenes mit Brombeersauce und Früchten garniert	Fr. 8.50
Erfrischendes Kiwisorbet mit Sekt	Fr. 9.—
Hausgemachtes Tiramisu eine Frohsinn-Spezialität	Fr. 11.—
Ballon Jonathan mit Thurgados	Fr. 9.50
Charlotte-Russe Frohsinn	Fr. 14.—
Käseauswahl vom Brett	Fr. 16.—
Frisches Apfelküchlein mit Holundersabayon	Fr. 12.—
Kleiner Dessertteller	Fr. 12.—
Dessertteller Frohsinn	Fr. 16.—