



Bankett Menu

Hauptgang mit Nachservice

Werter Gast

Wir freuen uns Ihnen im " Frohsinn " ein paar vergnügliche und unbeschwerte Stunden bereiten zu dürfen.

Die Menu - Zusammenstellungen sind aufeinander abgestimmt, können aber selbstverständlich mit anderen Gängen ausgetauscht oder ganz weggelassen werden.

Für weitere Auskünfte und persönliche Beratung bitten wir Sie, mit uns einen **Besprechungstermin abzumachen.**

Wir sichern Ihnen heute schon ein erstklassiges Essen sowie einen tadellosen Service zu.

Geschäftsadresse:

Frohsinn Würenlingen AG
Restaurant zum Frohsinn
Endingerstrasse 26
5303 **Würenlingen**

Diese Bankett - Vorschläge sind ab September 2023 gültig und ersetzen alle bisherigen Vorschläge.

Die Mehrwertsteuer von 7,7% ist in allen Preisen inbegriffen.

Bankett - Menu - Vorschläge **Restaurant Frohsinn** Würenlingen
Tel. 056/ 281 20 36 Fax: 056/ 281 30 05

Nützliche Hinweise für Ihren Anlass

Für bis zu 10 Personen kocht unsere Küchenbrigade „A La Carte“. Wenn Sie mehr Gäste haben bitten, wir Sie ein einheitliches Menu auszuwählen.

Sollte das für Sie nicht gehen, besprechen wir den Anlass und stellen eine kleine Menu-Auswahl zusammen, so dass Sie für Ihre Gäste das Passende anbieten können.

Die **Bankett - Menuvorschläge gelten ab 10 Personen als einheitliches Menu**, sofern nichts anderes vermerkt ist. Vegetarische Varianten werden vom Menu abgeleitet mit einem Fleischersatz. Wir haben keine Diätküche, sind nicht auf Laktose- oder Glutenunverträglichkeit eingerichtet. Wir besprechen jeweils vor Ort mit den Gästen, was wir anbieten können.

Das Menu muss mindestens 3 Wochen, und die verbindliche Gästezahl spätestens 1 Woche vor dem Anlass bekanntgegeben werden.

Sie haben die Möglichkeit, uns bis 24 Stunden vor dem Anlass mitzuteilen, wenn dringende Abmeldungen vorliegen.

Wenn weniger Gäste erscheinen als angemeldet, so wird für diese der volle Menupreis angerechnet, es ist ja auch in der Küche zubereitet und die Tische gedeckt worden. Die Portionen werden unter den anwesenden Gästen aufgeteilt.

- Getränke** Bei der persönlichen Besprechung unterbreiten wir Ihnen gerne unsere Weinkarte.
- Menudruck** Bei Banketten schreiben wir für Sie unsere Menukarten. Diese sind im Preis inbegriffen.
- Blumen** Spezial Blumenarrangements besorgen wir Ihnen gerne beim Floristen. Die Verrechnung erfolgt separat.
Wir dekorieren unsere Tische der Jahreszeit angepasst
- Oeffnungszeiten** Stehen im Banner unserer Homepage
- Zahlung** Wir schätzen Barzahlung!
Gerne geben wir einen Einzahlungsschein mit gegen Ausweisung Ihrer Personalien.
Rechnungen stellen wir mit 10 Tagen Zahlungsfrist netto.
Wenn Kartenzahlungen nicht umgänglich sind, dann verwenden Sie bitte die Postkarte oder Maestro.
- MwSt** In allen Preisen ist die Mehrwertsteuer von 7,7% inbegriffen.

Apéritif

Ein Glas Weisswein gilt heute noch als beliebtester Apéritif.
Unsere Weinkarte zeigen wir Ihnen gerne bei einem Besuch bei uns.

Cupli Prosecco	pro Glas	Fr. 10.00
Cupli Acapulco mit einem Schuss Pfirsichlikör	pro Glas	Fr. 10.50
Orangenjus	2dl	Fr. 5.50
Orangenjus	pro Liter	Fr. 16.00

Apéro-Klassiker

Cynar, Campari, Martini u.s.w	pro Glas	ab	Fr. 6.50
-------------------------------	----------	----	----------

Cocktail - Beilagen

Salzstengeli, Pommes-Chips, Erdnüssli	Nach Verbrauch	
Gemüestängeli mit Kräutersauerrahm (ab 4 Portionen erhältlich)	pro Portion	Fr. 8.50
Hausgemachte Gebäcke, heiss serviert: Käse-, Spinat-, Pizzachüechli, Schinkengipfeli		
gross	pro Stück	Fr. 3.50
midi	pro Stück	Fr. 2.80
mini	pro Stück	Fr. 1.80
Heulitünne (Hauspezialität) 12er Schnitt	pro Tünne	Fr. 21.00
Speckzopf fein aufgeschnitten	pro Kg.	Fr. 30.00
Mini Sandwiches verschiedene Brötchen, weiss, körnig, silser, ruch gefüllt mit Salami, Schinken, Käse, Rohschinken	pro Stück	Fr. 4.50

Menu 1

Kalbfleischpastete Sauce Cumberland
Waldorfsalat Fr. 15.50

Consommé " Célestine "
mit hausgemachten Flädli Fr. 8.00

Emmi's Salat
mit Tomaten und Gurken,
an Weinessigsauce Fr. 9.50

Aargauer Braten
mit Dörripflaumen gespickt
und saftig gebraten

Speckbohnen
gefüllte Kompottbirne
Bäckerinnenkartoffeln Fr. 29.00

Quarktorte
mit Erdbeeren oder Himbeeren
(je nach Saison) Fr. 5.70

Menu 2

Egliknusperli
3 Stück p. Pers. mit Sauce Tatare
zum „von Hand Essen“ ein Teller
in der Mitte von vier Personen gestellt, pro Person Fr. 13.50

Doppelte Fleischbrühe (Consommé) " Diablotins "
mit kleinen „teuflischen“ Käseschnittchen als Einlage Fr. 8.00

Blattsalat mit Gartenkräutern
an französischer Salatsauce Fr. 8.50

Schweincarrébraten
im Ofen saftig glasiert,
dazu kräftiger Rosmarinjus

Gemüseplatte
Kartoffelgratin " Dauphinoise " Fr. 34.00

Frischer Fruchtsalat mit Rahm Fr. 12.00

Menu 3

kleiner Bündnerteller „rustikal“
mit Bündner Trockenfleisch, Rohschinken
Salsiz und Speck
mit Nüssen garniert Fr. 15.50

Kraftbrühe (Consommé) " Madrilène "
mit Reis und Tomatenwürfeli Fr. 8.00

Knackig frischer grüngemischter Salat
an französischer Salatsauce Fr. 10.50

Rindsbraten geschmort in Rotwein
und Kalbsschulterbraten glasiert
mit brauner Fleischsauce

oder

Schweinscareae gebraten und
Kalbsschulterbraten glasiert
mit brauner Fleischsauce

oder

Schweinscareae gebraten und
Rindsbraten geschmort in Rotwein

Gemüsebouquet
hausgemachte Spätzli Fr. 35.00

mit unserer sämigen Pilzrahmsauce zusätzlich Fr. 3.50

Frischer Fruchtsalat
mit 1 Kugel Vanilleglacé und Rahm Fr. 14.00

Menu 4

zwei hausgemachte Frühlingsrollen mit Sweet Chilisauce	Fr. 11.00

Doppelte Fleischbrühe (Consommé)"Royal" mit Eierstich	Fr. 8.50

César's Salat Eisbergsalat mit Sardellen, Knoblauch und Parmesan bestreut	Fr. 11.00

Schweinsfilet an Blauburgundersauce Gourmetgemüse Basilikumreis	Fr. 36.00

Karamelköpfl mit Rahm garniert	Fr. 7.50

Menu 5

Honig Melone
mit Rohschinken Fr. 14.50

Klare Fleischsuppe (Consommé) Princesse
mit Rollgerste und pochierten Geflügelwürfeli Fr. 10.00

Nüsslisalat "Mimosa" (je nach Saison)
mit gehackten Eiern Fr. 12.50

Kalbsnierstück " Försterinnenart "
im Ofen glasiert
dazu Pilze an frischen Kräutern
mit Rahm verfeinert

Gemüsebouquet
Kartoffelgratin Fr. 46.00

Frische Ananas
mit Rahm und Früchtedekoration Fr. 9.50

Menu 6

Eglifilet's Luzerner Art
mit Tomatenwürfeli und Kapern,
dazu Salzkartoffeln Fr. 17.50

Klare Fleischsuppe (Consommé) Célestine
mit hausgemachten Flädli Fr. 8.00

Avocado Salat
auf Blattsalaten angerichtet Fr. 12.50

Kalbssteak " Morilles "
mit fein geschnittenen Spitzmorcheln
an Rahmsauce

Gourmetgemüse
Birnenkartoffeln Fr. 48.00

Glacé Vacherin
eine Spezialität des Hauses Fr. 8.50

Menu 7

Rauchforelle
Meerrettichschaum, Toast und Butter Fr. 15.50

Broccolicrèmesuppe
mit Broccoliröschen und Rahm Fr. 9.50

Gartenfrische Salate Santé
mit gerösteten Kernen und Croûtons
französischer Salatsauce Fr. 9.50

Lammnierstück Provençale
im Kräutermantel
rosa gebraten

Blattspinat, Rüeblü und Blumenkohl
Bäckerinnenkartoffeln Fr. 38.00

kleines Meringue Glacé
1 Meringeschale mit Erdbeerglacé und Rahm Fr. 6.50

Menu 8

Norweger Rauchlachs
mit Toast, Butter und Meerrettichschaum Fr. 19.00

Tomatencrèmesuppe
mit Tomatenwürfeli, Basilikum
und Rahmhäubchen Fr. 9.50

Salat Cavaillon
Salatkompostion
mit Melonenwürfeli Fr. 12.00

Schweinsfilet Winzerart
am Stück gebraten mit Cognac flambiert
an sämiger Rahmsauce
und glasierten Traubenbeeren
dazu Gemüse und
hausgemachte Spätzli Fr. 39.00

Piña Fresca
frische Ananas mit Triple-sec
exotisch dekoriert
Vanilleglacé und Rahm Fr. 13.50

Menu 9

Eglifilet's gebacken
Sauce Rémoulade
Salzkartoffeln Fr. 17.50

Klare Fleischbrühe Royal Napoli
mit Tomateneierstich Fr. 9.00

Salat „Rustikal“
mit Speckstreifen und Buttercroûtons
mit Nüsslisalat (je nach Saison) Fr. 14.00
Kopf- oder Eisbergsalat (je nach Saison) Fr. 12.50

Rindsfiletmédaille Poivre vert
an rassisger grüner Pfeffersauce
mit Whisky flambiert und mit Rahm verfeinert

Gemüsebouquet
Kartoffelkroketten Fr. 46.00

Früchtetorte
aus unserer Haus-Bäckerei
helles Bisquit mit Vanillecrème
mit Früchten belegt Fr. 5.70

Menu 10

Original Parmaschinken
fein aufgeschnitten Fr. 18.00

Consommé Julienne
mit Gemüwestreifen Fr. 8.50

Eisbergsalat „Norway
mit Rauchlachsstreifen, Toastecken und Meerrettich Fr. 18.50

Roastbeef à l'anglaise
Sauce Béarnaise

Butterbohnen an Speck
Grilltomate
Kartoffelgratin Fr. 45.00

Zitronensorbet
mit einem Schuss Vodka Fr. 12.50

Menu 11

Forellenfilet Müllerinnen Art
im Butter gebraten mit gerösteten Mandeln
Salzkartoffeln Fr. 18.00

Consommé Queu de boeuf
Klare Ochsenschwanzsuppe
mit Rindfleisch- und Gemüsewürfelchen Fr. 10.50

Griechischer Salat
mit Peperoni, Tomaten, Gurken, Oliven und Feta
Zwiebeln und Kräutern an Essigsauce Fr. 13.00

Schweinsfilet Jardinière
am Stück gebraten
an Fleischglacé mit Saisonpilzen

mit frischem Gärtnerinnengemüse
Hausmachernudeln Fr. 37.00

Mango Teresa
mit marinierten Mango, Melonenschnitt
und Vanilleglacé, exotisch dekoriert Fr. 14.00

Menu 12

geräuchertes Forellenfilet
serviert mit Meerrettichschaum, Toast und Butter Fr. 15.50

Rüeblicrèmesuppe
mit Rüebliwürfeli und Rahmhäubchen Fr. 9.50

Salat nach französischer Art
mit Frenchdressing und Eischeiben Fr. 8.50

Kalbsfilettournedos " Morilles "
mit feinsten Morchelrahmsauce

Primeur Gemüse
Tagliatelle Fr. 48.00

Coupe Romanoff (je nach Saison) Fr. 11.50

Menu 13

Zanderfilet pochiert
auf Weissweinrahmsauce
Trockenreis Fr. 22.00

Consommé Florentine
mit Spinat Eierstich Fr. 8.50

Nüsslisalat Foret Noir
mit sautierten Waldpilzen, Speckstreifen
und Buttercroûtons
an Kräuteressigsauce Fr. 17.00

Entrecôte double Burgunderart
mit reduzierter samtig weicher Rotweinsauce

Gemüsebouquet
Pommes - Williams Fr. 43.00

Kirschtorte „Bluemerüti“
aus unserer Hauskonditorei Fr. 7.50

Menu 14

Spargelcrèmesuppe oder
frische Steinpilzcrèmesuppe
(je nach Saison)

Fr. 10.50

Kopfsalatherz française
mit Eierscheiben und French Dressing

Fr. 11.00

Rindsfilet Béarnaise
das Paradestück vom Rind

Gemüsebouquet
Trockenreis

Fr. 48.00

Apfelstrudel Wienerart
mit warmer Vanillesauce

Fr. 10.50

Menu 15

Crevettencocktail
mit Toast und Butter Fr. 16.50

Klare Fleischbrühe " Brunoise "
mit Gemüsewürfeli Fr. 8.50

Insalata miste
gemischte Blattsalate
an italienischer Salatsauce Fr. 8.50

Saltimbocca alla romana
Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken
auf Cabernet Sauvignon Sauce angerichtet

dazu knackiges Gemüse
Kartoffelgnocchi Piemonteser Art Fr. 38.00

Hot Berry
warme Beeren mit Vanilleglace und Rahm Fr. 11.50

Menu 16

Bündner-Trockenfleisch
mit Baumnüssen garniert Fr. 14.50

Klare Fleischsuppe „Fränzi“
mit Petersilienflädli Fr. 8.50

Kabissalat mit Speckwürfeli
an Weissweinessigsauce Fr. 8.00

Les deux filets Commandant
(in zwei Gängen auf zwei Tellern angerichtet)

Schweinsfilet café de paris
Rüebli und Broccoli
Kartoffelkroketten

Kalbsfilet Morchel
an Morchelrahmsauce
Provençale Tomate und Bohnen
Hausmachernudeln Fr. 46.00

hausgemachtes Vanilleglacé klein Fr. 9.50
mit Lindt-Schokoladensauce Fr. 11.50

Menu 17

Norweger Lachsrollchen
gefüllt mit Meerrettichschaum
Toast und Butter Fr. 19.00

Consommé Sherry
mit einem Schluck trockenem Sherry Fr. 10.00

Césars Salat
Eisbergsalat mit Sardellen, Knoblauch und
geriebenem Parmesan Fr. 11.00

Les deux filets Ambassador
(in zwei Gängen auf zwei Tellern angerichtet)

Kalbsfilet Morchel
an sämiger Morchelrahmsauce
Vichy Rüeblli und Bohnen
Hausmachernudeln

Rindsfilet Sauce Béarnaise
Broccoli und Provençale Tomate
Reis oder Krokette Fr. 52.00

Panna Cotta
Rahmhalbgefrorenes mit Frühtedekoration Fr. 9.50

Menu 18

Tortellini alla panna
mit Spinat Ricotta Füllung
und geriebenem Parmesan Fr. 15.00

Zuppa Graziella
klare Gemüsesuppe mit Peperoniwürfeli
und Mini Teigwareneinlage Fr. 9.00

Salat nach italienischer Art
frische Blattsalate mit Peperoni, Tomate
Basilikum, gehackte Schalotten an Basilikumdressing Fr. 9.00

Piccata Milanese
Kalbsschnitzeli im Käse-Ei-Mantel
goldgelb gebraten
Broccoli mit Mandeln und Grilltomate

mit Weissweinsrisotto
oder
Tomatenspaghetti Fr. 40.00

Zwetschgensorbet klein Fr. 10.50
mit einem Schuss Vieille Prune Fr. 12.50

Menu 19

Vitello tonnato
fein geschnittenes Kalbfleisch an Thonsauce
mit Kapern und Zwiebelringen Fr. 17.00

Klare Fleischsuppe
mit ganzem Ei Fr. 10.50

Kartoffelgnocchi Napolitana
auf Tomatensauce mit geriebenem
Parmesan Fr. 13.50

Kalbsschnitzel saftig gebraten
mit sämiger Champignonsrahmsauce
Gemüse garnitur
Nudeln Fr. 39.00

mit Pilzrahmsauce Fr. 43.00
mit Morchelrahmsauce Fr. 47.00

Aargauer Rüeblitorte
mit Vanilleglace und Rahm Fr. 10.00

Menu 21

Zanderfilet Zarinnenart
pochiert im Weisswein an sämiger
Sauce Mousseline mit gebratener Riesencrevette
dazu schwarzer Reis und gedämpfte Cherrytomaten Fr. 23.00

zwei Farben Suppe
Randen und Blumenkohlsuppe vereint
mit Randenchips und Blumenkohlröschen Fr. 13.00

Nüsslisalat Tipo Parma
mit wenig Antipasti, Parmaschinken
und gebrochenen Parmesan Stückli
dazu Tomatenfocaccia Fr. 21.00

Kalbskrone am Stück gebraten
(ab 15 Personen)
Kalbskaree mit Steckli, zu einer Krone geformt
im Ofen rosa gebraten
dazu feinstes Kalbfleischjus
oder Morchelrahmsauce
glasiertes Gemüse
und Butternüdeli Fr. 65.00

Süsse Dessertüberraschung
aus der Normandie
Ofenfrisches Apfeltörtli
mit Vanilleglace und Calvados Fr. 16.00

*