



Teller Menuvorschläge

ohne Nachservice

Liebe Gäste

Diese Vorschläge sind erarbeitet für Gesellschaften welche sich auf ein einheitliches Menu festlegen.

Wir können für bis zu 10 Personen „A la Carte“ kochen.

Vegetarische Varianten werden vom Menu abgeleitet mit einem Fleischersatz.

Wir haben keine Diätküche, sind nicht auf Laktose- oder Glutenunverträglichkeit eingerichtet. Gerne besprechen wir jeweils vor Ort mit den Gästen, was wir anbieten können.

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine grosse Auswahl an Essen und Desserts. Sie werden sicher auch etwas für Ihren Geschmack finden.

Für Fragen jeder Art, stehen Ihnen Marcel oder Marie Therese Meier gerne zur Verfügung. Sie erreichen sie täglich, ausser Mittwoch (Ruhetag) von 13:30 bis 14:30 und ab 17.30 Uhr.

Bitte vereinbaren Sie einen Besprechungstermin.

Nur so ist gewährleistet, dass wir uns für Sie Zeit nehmen können.

Wir bitten Sie, uns Ihre Wünsche bis 14 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben.

Personenzahländerungen, sind bis 24 Stunden im Voraus möglich.

Die bestellten Menu's werden in Rechnung gestellt und den anwesenden Gästen als Nachservice angeboten..

Vorbehalt: Bei Beerdigungen gelten bezüglich Personenzahl spezielle Abmachungen.

7,7% Mehrwertsteuer ist in den Preisen inbegriffen. Preisänderungen sind vorbehalten.

Wir freuen uns, Sie erstklassig bedienen zu dürfen.

Diese Angebote ersetzen alle Vorgegangenen Teller-Menuvorschläge und sind gültig ab September 2023

Vielen Dank

Familie Meier, Restaurant Frohsinn, 5303 Würenlingen 056 281 20 36

Tellerservice wird ohne Nachservice serviert.

Sollten Sie diesen wünschen, fragen Sie nach dem Aufpreis oder wählen Sie Ihr Essen von den Bankettmenüs aus.

Kalte Spezialteller

Wurstsalat einfach, auf Kopfsalat angerichtet Fr. 13.50
Wurstsalat garniert, mit feinen, frischen Salaten angerichtet Fr. 19.50

Siedfleischsalat einfach, auf Kopfsalat angerichtet Fr. 15.00
Siedfleischsalat garniert, mit feinen, frischen Salaten angerichtet Fr. 21.00
wir verwenden mageres Siedfleisch

Siedfleisch mit Vinaigrette
Fein aufgeschnittenes Fleisch mit würziger Vinaigrette und diversen Salaten angerichtet Fr. 21.00

Vitello tonnato
Kalbfleischbraten kalt aufgeschnitten an Thonsauce mit verschiedenen Salaten angerichtet Fr. 26.00

Damenteller
Salatteller mit Beinschinken-Spargelröllchen Fr. 24.00

Vorspeisensalate

Insalate miste, verschiedene Blattsalate an italienischer Sauce Fr. 8.50
Gemischter Salat an französischer Sauce Fr. 10.00
Blattsalat an französischer Sauce Fr. 8.50
Fantasiesalat, verschiedene Blattsalate an französischer Sauce Fr. 8.50
Blattsalate mit Mais und roten Bohnen an französischer Sauce Fr. 9.00
Kabissalat mit Speckwürfeli an Weissweinessigsauce Fr. 8.00
Endiviensalat mit gehacktem Ei an französischer Sauce Fr. 10.50
Tomatensalat auf Kopfsalat mit gehackten Zwiebeln Fr. 9.50
Grün-gemischte Salate, assortiert angerichtet an französischer Sauce Fr. 10.50
Eisbergsalat mit gehacktem Ei an französischer Sauce Fr. 10.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei an französischer Sauce Fr. 12.50

Warme Teller, " Guet und gnueg "

Wir kochen saisonal, also was zu der Jahreszeit möglich ist.

Hauptgänge

Lasagna Bolognese

Lasagnablätter schichtweise mit Rindfleischsauce,
Sauce Béchamel und Käse im Ofen gratiniert

(ab 15 Personen)

pro Person Fr. 18.50

Lasagna Verdura

Lasagnablätter schichtweise mit Gemüse,
Sauce Béchamel und Käse im Ofen gratiniert

(ab 15 Personen)

pro Person Fr. 18.50

Spaghetti Bolognese

mit Rindfleischsauce und geriebenem Parmesan

(ab 10 Personen)

pro Person Fr. 18.50

Spaghetti Carbonara

mit Speck an Rahmsauce und geriebenem Parmesan

(ab 10 Personen)

pro Person Fr. 21.00

Heisser Beinschinken aus dem Sud

mit Kartoffelsalat

(ab 10 Personen)

Zuschlag für Backen im Brotteig

pro Person Fr. 19.50

pro Person Fr. 2.50

Heisser Beinschinken im Brotteig

grüne Bohnen und Pommes-frites

(ab 15 Personen)

pro Person Fr. 25.00

Schweinsgeschnetzelttes nach Art des Hauses

mit frischer Champignonsrahmsauce

und Eiernüdeli

mit Rösti

(ab 10 Personen)

pro Person Fr. 23.00

pro Person Fr. 24.00

Schweinspiccata Mailänderart

mit Tomatensauce, Schinkenstreifen und Champignons

Risotto mit geriebenem Parmesan

(ab 10 Personen)

mit Kalbfleisch

pro Person Fr. 25.00

pro Person Fr. 35.00

Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce

saftig gebraten mit Erbsli und Rüeбли

Eiernüdeli

mit Kalbfleisch

pro Person Fr. 27.00

pro Person Fr. 37.00

Schweinsschnitzel paniert (2 x 80 gr v. Nierstück)

Erbsli und Rüeбли

Pommes frites

pro Person Fr. 25.00

Saftiger Schweinshals im Ofen gebraten

grüne Bohnen

Kartoffelgratin

(ab 15 Personen)

pro Person Fr. 23.00

Aargauer Braten gefüllt mit Dörripflaumen

Aargauer Rüeбли

Kartoffelstock

(ab 15 Personen)

pro Person Fr. 23.50

Schweinskotelette paniert

Tomatenspaghetti mit geriebenem Parmesan

pro Person Fr. 24.00

Schweinssteak café de paris

mit unserer Frohsinnkräuterbutter überglänzt

grüne Bohnen und Grilltomate

Pommes - Croquettes

pro Person Fr. 33.00

Rindsvoessen Jägerart

mit Pilzen an Jus geschmort

Rosenkohl an Speck

hausgemachte Spätzli

(ab 10 Personen)

pro Person Fr. 28.00

Rindfleischvogel saftig geschmort

Blumenkohl an Rahmsauce, Tomate provençale
Kartoffelgratin Dauphinoise
(ab 10 Personen)

pro Person Fr. 22.00

Rindsbraten Barolo

in kräftigem Rotwein geschmort
Vichy - Rüeblü und Broccoli mit gerösteten Mandeln
hausgemachte Spätzli
(ab 15 Personen)

pro Person Fr. 28.00

Rumpsteak café de paris

Butterbohnen, gefüllte Tomate
Pommes frites

pro Person Fr. 32.00

Rumpsteak Madagaskar

Broccoli mit gerösteten Mandeln, Grilltomate
Trockenreis

pro Person Fr. 32.00

Rindsfilet Gulasch Stroganoff

an feuriger Paprikarahmsauce
hausgemachte Spätzli
(ab 5 Personen)

pro Person Fr. 37.00

Gefüllte Kalbsbrust im Ofen saftig gebraten

Mischgemüse und Eiernüdeli
(ab 15 Personen)

pro Person Fr. 20.00

Riz - Casimir

von Hand **geschnetztes Kalbfleisch**
an sämiger Curryrahmsauce im Reising angerichtet
mit Früchten farbenfroh garniert
mit **Pouletgeschnetztem**
mit **Schweinsgeschnetztem**

pro Person Fr. 34.00

pro Person Fr. 26.00

pro Person Fr. 24.00

Kalbfleischgeschnetztes nach Zürcher Art

mit Trockenreis
mit Butterrösti

pro Person Fr. 33.00

pro Person Fr. 34.00

Schweinscordonbleu

Broccoli mit Mandeln, Grilltomate
und Pommes - Dauphines

pro Person Fr. 33.00

Rindgeschnetztes Grossmutterart

an kräftiger Sauce mit Silberzwiebeln und Rotwein
gedämpftes Rotkraut
hausgemachte Spätzli
(ab 10 Personen)

pro Person Fr. 23.00

Rindfleischstreifen „Stroganoff Art“

an rassiger Paprikarahmsauce
mit Schalotten, Champignons, Peperoni- und Gurkenstreifen
Broccoli mit Mandeln
hausgemachte Spätzli
(ab 10 Personen)

pro Person Fr. 26.00

Pro zusätzliche Gemüsesorte

pro Person Fr. 4.00

Nachservice zu den Preisen von Tellerservicevorschlägen pro Person ab Fr. 4.50

Beliebte Fitnesssteller

mit feiner Salatvielfalt angerichtet

Frohsinn

mit paniertem Schweinsschnitzel

Fr. 26.50

Best-Seller

mit saftigem Schweinscordonbleu

Fr. 32.00

Thailändisch

mit hausgemachten Frühlingsrollen und Sweet Chilisauce

Fr. 24.50

Südseezauber

saftig gebratenes Pouletbrüstchen mit Kräuterbutterrosette
und Melonenschnitz, dazu etwas Hüttenkäse

Fr. 26.50

Joggingteller

Schweinssteak mit Kräuterbutter

Fr. 26.50

Petri Heil

Eglifilets im Bierteig mit Sauce Rémoulade

Fr. 30.50

Snowboardteller

mit kleinem, saftigen Kalbssteak

Fr. 36.00

Rock'n Roll (160gr.)

mit kleinem Rindsteak und café de paris

Fr. 34.00

Rustico

mit saftigem Rindshacksteak und einem Spiegelei

Fr. 24.50

Spaghettata im Restaurant

Spaghettibüffet ab 20 Personen

Spaghetti und Saucen gekocht in Chafing Dish angerichtet zum Selbstbedienen bereit

Natur ohne Sauce	Fr.	13.00
1-2 Saucen nach Wahl	Fr.	18.00
3 Saucen nach Wahl	Fr.	22.00
4 Saucen nach Wahl	Fr.	26.00
5 Saucen nach Wahl	Fr.	29.00
6 Saucen nach Wahl	Fr.	31.00

mit geriebenem Parmesan

Napolitana	Tomatensauce
Bolognese	Rindfleischsauce
Pesto	Basilicumsauce
Arrabbiata	Peperonisauce rassig gewürzt
Carbonara	Rahmsauce mit Speckstreifchen
Alfonso	Rahmsauce mit Schinkenstreifchen
Funghi mit Rahm	Pilzmischung in Rahmsauce
Mamma Mia	Tomatenrahmsauce mit Kalbfleischgehacktem
Gorgonzola	Gorgonzolarahmsauce

September 2023

Dessert's alles hausgemacht

Crèmeschnitte		Fr. 4.60
Eclair		Fr. 4.60
Cornet mit Vanillecrème		Fr. 4.60
Erdbertörtli, Früchtetörtli, Himbeertörtli		Fr. 4.60
Frischer Fruchtsalat ohne Rahm		Fr. 10.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm		Fr. 12.00
Frischer Fruchtsalat mit 1 Kugel Vanilleglacé und Rahm		Fr. 14.00
Marcel's Caramel-Köpfli mit oder ohne Rahm		Fr. 7.50
Schwarzwälder-, Ananas-, Pralinétorte	12 Stk./p.Stk.	Fr. 5.70
Quarktorte mit Himbeeren	12 Stk./p.Stk.	Fr. 5.70
Quarktorte mit Erdbeeren	12 Stk./p.Stk.	Fr. 5.70
Kirschtorte Bluemerüti (Hausspezialität)	12 Stk./p.Stk.	Fr. 7.50
Früchteschnitte		Fr. 5.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce (ab 10 Portionen)		Fr. 10.50
Glacé Vacherin Torte (Hausspezialität)	14 Stk./p.Stk.	Fr. 8.50
Glacé Vachérin Torte (Hausspezialität) mit marinierten Erdbeeren	14 Stk./p.Stk.	Fr. 10.50
Ananas Givré halbe Ananas mit marinierter, ausgelöster Ananasfrucht, dazu hausgemachte Vanilleglacé und Rahm schön garniert		Fr. 14.00

Oder verlangen Sie unsere Glacékarte, (für Gruppen unter 20 Personen) es braucht etwas mehr Zeit, aber beim Dessert geht das meistens.