



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, auch für Veganer, 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.

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 möglich. Je nach Fleischwahl 1-3 Tage vor dem Anlass.

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

Vorbehalt: Bei Beerdigungen gelten bezüglich Personenzahl spezielle Abmachungen.

8.1 % 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 Oktober 2025

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 Ihren Hauptgang von den Bankettmenüs aus.

Kalte Spezialteller

Vitello tonnato

Kalbfleischbraten kalt aufgeschnitten an Thonsauce
mit verschiedenen Salaten angerichtet

Fr. 29.50

Damenteller

Salatteller mit Beinschinken-Spargelröllchen

Fr. 26.00

Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum

angerichtet mit feinen Salaten

Fr. 31.00

kaltes Roastbeef mit Tartarsauce

angerichtet mit feinen Salaten

Fr. 29.50

Vorspeisensalate

Gemischter Salat an französischer Sauce

Fr. 11.00

Blattsalat an französischer oder italienischer Sauce

Fr. 8.50

Blattsalate rustikal mit gehacktem Ei, Speckstreifen und Croûtons

Fr. 12.50

Tomatensalat mit gehackten Zwiebeln an italienischer Sauce

Fr. 9.50

Tomaten-Mozzarellasalat an italienischer Sauce

Fr. 13.50

Grün-gemischte Salate assortiert angerichtet an französischer Sauce

Fr. 11.00

Nüsslisalat "mimosa" mit gehacktem Ei an französischer Sauce (Saison)

Fr. 13.00

Nüsslisalat rustikal mit gehacktem Ei, Speckstreifen, Croûtons (Saison)

Fr. 16.50

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. 21.00

Lasagna Verdura

Lasagnablätter schichtweise mit Gemüse,
Sauce Béchamel und Käse im Ofen gratiniert
(ab 15 Personen)

pro Person Fr. 19.00

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. 22.00

Heisser Beinschinken aus dem Sud

mit Kartoffelsalat

pro Person Fr. 19.50

grüne Bohnen und Pommes-frites

pro Person Fr. 23.00

gebackenen im Brotteig

Aufpreis pro Person Fr. 3.00

(ab 15 Personen)

Heisser Fleischkäse im Ofen gebacken

mit Kartoffelsalat

pro Person Fr. 18.00

mit Pommes-frites

pro Person Fr. 20.00

Schweinsgeschnetztes nach Art des Hauses

mit frischer Champignonsrahmsauce
und Eiernüdeli

pro Person Fr. 23.00

mit Rösti

pro Person Fr. 25.00

(ab 10 Personen)

Schweinspiccata Mailänderart

mit Tomatensauce, Schinkenstreifen und Champignons
Risotto mit geriebenem Parmesan

(ab 10 Personen)

pro Person Fr. 25.00

mit Kalbfleisch

pro Person Fr. 37.00

Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce

saftig gebraten mit Erbsli und Rüebl

Eiernüdeli

mit Kalbfleisch

pro Person Fr. 27.00

pro Person Fr. 39.00

Schweinsschnitzel paniert (2 x 80 gr v. Nierstück)

Erbsli und Rüebl

Pommes-frites

pro Person Fr. 26.00

Saftiger Schweinshals im Ofen gebraten

grüne Bohnen

Kartoffelgratin

(ab 15 Personen)

pro Person Fr. 23.00

Aargauer Braten gefüllt mit Dörripflaumen

Aargauer Rüebl

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 Kartoffelkroketten

pro Person Fr. 33.00

Schweinscordonbleu

Gemüsebouquet

Kartoffelgratin

pro Person Fr. 34.00

Rindsvoressen 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

Kartoffelgratin

(ab 10 Personen)

pro Person Fr. 22.00

Rindsbraten Barolo

in kräftigem Rotwein geschmort

Vichy - Rüebl

hausgemachte Spätzli oder Polenta

(ab 15 Personen)

pro Person Fr. 28.00

Rindsfilet Gulasch Stroganoff

Rindfleischwürfeli an rassiger Paprikarahmsauce
mit frischen Champignons, Gurken- und Peperonistreifen,
Schalotten und Rahm verfeinert
hausgemachte Spätzli
(ab 5 Personen)

pro Person Fr. 39.00

Riz - Casimir

von Hand **geschnetzeltes Kalbfleisch**
an sämiger Curryrahmsauce im Reisring angerichtet
mit Früchten farbenfroh garniert
mit **Pouletgeschnetzeltem**
mit **Schweinsgeschnetzeltem**

pro Person Fr. 35.00

pro Person Fr. 26.00

pro Person Fr. 24.00

Kalbfleischgeschnetzeltes nach Zürcher Art

mit Nudeln oder Reis
mit Butterrösti

pro Person Fr. 33.00

pro Person Fr. 35.00

Kalbscordonbleu

Gemüsebouquet
Pommes-frites

pro Person Fr. 40.00

Rindsgeschnetzeltes Grossmutterart

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

pro Person Fr. 24.00

Rindfleischstreifen „Stroganoff Art“

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

pro Person Fr. 29.00

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. 27.00

Best-Seller

mit saftigem Schweinscordonbleu

Fr. 34.00

Thailändisch

mit hausgemachten Frühlingsrollen und Sweet Chilisauce

Fr. 25.00

Südseezauber

saftig gebratenes Pouletbrüstchen mit Kräuterbutterrosette und Melonenschnitz, dazu etwas Hüttenkäse

Fr. 27.00

Joggingteller

Schweinssteak mit Kräuterbutter

Fr. 27.00

Petri Heil

Eglifilets im Bierteig mit Sauce Rémoulade

Fr. 32.00

Snowboardteller

mit kleinem, saftigen Kalbssteak

Fr. 38.00

Rock'n Roll (160gr.)

mit kleinem Rindsfilet und café de paris

Fr. 36.00

mit Gemüse angerichtet statt Salaten

Aufpreis

Fr. 5.00

Spaghettata im Restaurant

Spaghettibüffet ab 20 Personen

Spaghetti und Saucen gekocht in Chafing Dish angerichtet zum Selbstbedienen bereit mit geriebenem Parmesan

Natur ohne Sauce	Fr.	12.00
1 Sauce nach Wahl	Fr.	17.00
2 Saucen nach Wahl	Fr.	20.00
3 Saucen nach Wahl	Fr.	23.00
4 Saucen nach Wahl	Fr.	27.00

Saucen Auswahl

Napolitana	Tomatensauce
Bolognaise	Rindfleischsauce
Pesto	Basilicumsauce
Arrabbiata	Peperonisauce rassig gewürzt
Carbonara	Rahmsauce mit Speckstreifchen
Alfonso	Rahmsauce mit Schinkenstreifchen
al Funghi	Pilzmischung in Rahmsauce
Mamma Mia	Tomatenrahmsauce mit Kalbfleischgehacktem
Cinque "P"	Tomaten, Rahm, Pfeffer, Parmesan, Peterli

Dessert's alles hausgemacht

Crèmeschnitte		Fr. 5.00
Eclair		Fr. 5.00
Cornet mit Vanillecrème		Fr. 5.00
Erdbertörtli, Früchtetörtli, Himbeertörtli		Fr. 5.00
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-Köpflì mit oder ohne Rahm		Fr. 7.50
Schwarzwälder-, Ananas-, Pralinétorte	12 Stk./p.Stk.	Fr. 6.00
Quarktorte mit Himbeeren	12 Stk./p.Stk.	Fr. 6.00
Quarktorte mit Erdbeeren	12 Stk./p.Stk.	Fr. 6.00
Kirschtorte Bluemerüti (Hausspezialität)	10 Stk./p.Stk.	Fr. 8.00
Früchteschnitte		Fr. 5.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce (ab 10 Portionen)		Fr. 11.00
Glacé Vacherin Torte (Hausspezialität)	14 Stk./p.Stk.	Fr. 9.00
Glacé Vacherin Torte (Hausspezialität) mit marinierten Erdbeeren	14 Stk./p.Stk.	Fr. 11.00

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