

Frohsinn Besenbüren



Bankett-Vorschläge

Frohsinn Besenbüren

Apéro oder Stehparty

Kalte Snacks

Gemüestängeli mit 3 Dip-Saucen	p.Pers.	Fr.	5.00
Frucht-Spiessli	p. Stk.	Fr.	2.00
Mozzarella-Tomaten-Spiessli	p. Stk.	Fr.	2.00
Hobelkäse	pro 100 g	Fr.	2.20
Baguettinotranche belegt mit Rindstartar mit Eimousse mit Gemüse mousse mit Lachstartar	p. Stk.	Fr.	2.90
Bündnerfleisch gefüllt mit Frischkäse	p. Stk.	Fr.	2.50
Lachsrolle gefüllt mit Cantadou	p. Stk.	Fr.	2.50
Marinierte Oliven	p. 100 g	Fr.	4.50
Grissini mit Rohschinken	p. Stk.	Fr.	1.80

Warme Snacks

Hacktäschli 50 g	p. Stk.	Fr.	1.00
Rassige Chili Grilli	p. Stk.	Fr.	1.00
Chipolata	p. Stk.	Fr.	1.00
Käseküchlein	p. Stk.	Fr.	2.00
Schinkengipfeli	p. Stk.	Fr.	2.00
Mini Frühlingsrollen	p. Stk.	Fr.	1.50
Riesencrevetten frittiert, Sweet Chilisaucce	p. Stk.	Fr.	2.00

Frohsinn Besenbüren

Suppen

Tessiner Minestrone	Fr.	8.00
Gerstensuppe	Fr.	8.00
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	Fr.	8.50
Steinpilzcrèmesuppe	Fr.	8.50
Curryschaumsuppe mit Mandelsplitter	Fr.	9.00

Kalte Vorspeisen

Mischsalat	Fr.	6.50
Marktfrischer Blattsalat	Fr.	7.50
Gemischter Salat	Fr.	10.00
Nüsslisalat mit Ei	Fr.	11.50
Nüsslisalat mit lauwarmen Pilzen	Fr.	12.50
Rauchfischsteller mit Meerrettichschaum	Fr.	16.50
Melone mit Rohschinken	Fr.	14.50
Rindstartar mit Toastbrot	Fr.	16.50

Warme Vorspeisen

Pilzragout im Blätterteigpastetli	Fr.	14.50
Steinpilzravioli an Salbeibutter	Fr.	12.50
Black Tiger Gambas mit Kräuterschaum auf Reisbeet	Fr.	16.50

Frohsinn Besenbüren

Hauptgerichte

Vom Schwein

Schweinesschulterbraten an Rosmarinjus	Fr.	23.50
Aargauer Braten mit Zwetschgen	Fr.	24.00
Schweinsfiletmedaillons an Curryrahmsauce	Fr.	34.00
Rumpsteak an Kräutersauce	Fr.	36.00
Schweinsgeschnetzeltes nach Grossmutterart	Fr.	22.50
Schweins-Cordon-Bleu	Fr.	28.50
Schweinsragout an Pilzrahmsauce	Fr.	25.00

Vom Poulet

Pouletbrust Piccata	Fr.	23.00
Pouletbrust an Pilzrahmsauce	Fr.	22.00
Trutenbrust geschnetzeltes „Stroganoff“	Fr.	22.50

Vom Kalb

Kalbsbraten aus dem Ofen	Fr.	34.50
Kalbs-Saltimbocca an Marsalasauce	Fr.	39.00
Kalbsragout an Morchelsauce	Fr.	36.00
Kalbsfilet an Morchelsauce	Fr.	60.00

Vom Rind

Rindsschmorbraten „Frohsinn-Art“	Fr.	32.00
Mischous Suure Mocke	Fr.	34.00
Rindsgeschnetzeltes „Freiämter-Art“	Fr.	28.00
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“	Fr.	46.00
Roastbeef an Sauce Béarnaise	Fr.	47.50

Frohsinn Besenbüren

Vom Lamm

Lammrückenfilet „Provencale“	Fr.	36.50
Lammracks knusprig gebraten	Fr.	36.50

Vom Fisch

Frischer Lachs an Kräuterbuttersauce	Fr.	32.00
Egliknusperli mit Tartarsauce	Fr.	29.50

Vegetarisch

Früchte-Curryragout	Fr.	22.50
---------------------	-----	-------

Beilagen

- Kartoffelstock, Spätzli, Reis, Polenta, Rösti, Kartoffelgratin, Nudeln, Bratkartoffeln, Pommes Frites

- zwei verschiedene Gemüse

Herkunft Fleisch: Schweiz

Herkunft Fisch: Aus der Zucht

Frohsinn Besenbüren

Viel und guet

Diese Gerichte werden in grossen Schüsseln auf den Tisch gestellt zum selber Schöpfen.

	Preis pro Person	
Chili con Carne rassig gewürzt Kartoffeln	Fr.	19.50
Gehacktes mit Hörnli Apfelmus, Reibkäse	Fr.	19.50
Saftgulasch (Rind) Butterspätzli	Fr.	23.00
Buurehamme Kartoffelsalat und Senf	Fr.	25.00
Spaghetti-Plausch (wird als Buffet aufgestellt) Saucen: Bolognese, Napoli, Pesto, Carbonara Reibkäse	Fr.	25.00

Frohsinn Besenbüren

Tartarenhut à Discretion

Vorspeise: Salat

Frische Bouillon mit Gemüse

Fleisch: Schweins-, Kalbs-, Rinds- und Pouletfleisch

Pommes Frites und Reis

Hausgemachte Saucen: Tartar, Curry, Cocktail

Pro Person Fr. 38.00

Raclette-Bufferet à Discretion

Diverse Raclettkäse (Natur, Paprika, Pfeffer)

Kleine Kartoffeln

Silberzwiebeln, Gewürzgurken, Tomaten, Ananas

Pro Person Fr. 28.00

Käse-Fondue

Brotwürfeli

Pro Person Fr. 26.50

Fondue-Chinoise à Discretion

Vorspeise: Salat

Frische Bouillon

Fleisch: Schweins-, Kalbs-, Rinds- und Pouletfleisch

Pommes Frites und Reis

Hausgemachte Saucen: Tartar, Curry, Cocktail

Silberzwiebeln, Essiggurken

Pro Person Fr. 38.00

Frohsinn Besenbüren

Feine Desserts

Hausgemachte Caramelköpflì	Fr.	7.00
Panna Cotta	Fr.	7.00
Fruchtsalat	Fr.	8.50
Hausgemachtes Mousse au Chocolat	Fr.	10.50
Ofenfrische Apfeltaschen an Vanillesauce	Fr.	10.50
Crèmeschnitte	Fr.	5.00
Lauwarme Waldbeeren an Vanilleglacé mit Mandelsplitter	Fr.	8.00
Hausgemachte gebrannte Crème	Fr.	6.00
Verschiedene Kuchen und Torten	Fr.	5.50
Vacherin-Glace	Fr.	7.50
Desserbuffet	Fr.	18.00

Rest. Frohsinn, Besenbüren, 01. Januar 2018