



Speisen & Weine

Lieber Gast,

Herzlich willkommen bei uns im Gfenn!
Das Terezas Frohsinn ist eine bodenständige Landbeiz. Unser Koch pflegt eine gutbürgerliche, traditionelle Küche.

Das Wohlbefinden unserer Gäste ist uns ein wichtiges Anliegen, denn auswärts gut, preisbewusst und vor allem gesund zu essen, ist Vertrauenssache.

Da wir Sie mit bester Qualität verwöhnen möchten, verzichten wir bewusst auf vorproduzierte Fertigprodukte.

Alle Gerichte werden nach Ihrer Bestellung möglichst gesund, fettarm und schonend zubereitet.

Besten Dank für Ihr Vertrauen und En Guete
René, Jerome & Tereza

Übrigens, bei uns gibt es immer wieder spezielle Anlässe. Von Fasnacht über Metzgete, Festen mit Live-Musik oder Anlässen mit dem Quartierverein Gfenn ist für alle etwas dabei. Auf unserer Website finden Sie alle Informationen: www.terezas-frohsinn.ch

Feine Vorspeisen

| | |
|---|-------|
| <i>Riesengrillen Aglio e Olio (5 Stück)</i> | 22.50 |
| <i>Weissweinsuppe</i> | 12.50 |
| <i>Tomatencrèmesuppe</i> | 10.50 |
| <i>Nüsslisalat mit Ei und Croutons</i> | 14.50 |
| <i>Gemischter Salat</i> | 12.50 |
| <i>Grüner Salat</i> | 9.50 |

Fleisch

| | |
|---|-------|
| <i>Zartes Rindsfilet</i> | 44.50 |
| <i>mit hausgemachter Kräuterbutter & Pommes Frites</i> | |
| <i>Zürcher Gschnätzlets vom Kalb</i> | 42.50 |
| <i>mit knuspriger Butterrösti</i> | |
| <i>Rindsfilet Stroganoff</i> | 41.50 |
| <i>mit hausgemachten Spätzle</i> | |
| <i>Kalbsschnitzel an feiner Champignonrahmsauce</i> | 42.50 |
| <i>mit Tagliatelle</i> | |
| <i>Wiener Schnitzel vom Kalb</i> | 38.50 |
| <i>mit Pommes Frites</i> | |
| <i>Frohsinn Cordon Bleu</i> | 33.50 |
| <i>gefüllt mit Vorderschinken & Greyerzer Käse. Dazu feine Pommes</i> | |
| <i>Hackbraten – der Frohsinn-Klassiker!</i> | 27.50 |
| <i>mit Rahm-Marsala-Sauce & Kartoffelstock</i> | |
| <i>Schweinssteak vom Nierstück</i> | 25.50 |
| <i>mit Kräuterbutter & Pommes Frites</i> | |
| <i>Paniertes Schweinsschnitzel</i> | 24.50 |
| <i>mit Pommes Frites</i> | |

Fisch

| | |
|--|-------|
| <i>Eglifilet an Mandelbutter</i> | 33.50 |
| <i>mit Salzkartoffeln und Blattspinat</i> | |
| <i>Riesencrevetten Aglio e Olio (7 Stück)</i> | 33.50 |
| <i>mit Peperoncini, serviert mit Tagliatelle</i> | |

Vegetarisch

| | |
|---|-------|
| <i>Hausgemachte Spätzli</i> | 24.50 |
| <i>mit Gemüse & überbacken mit Käse</i> | |
| <i>Spaghetti Napoli mit Tomatensauce</i> | 17.50 |

Kindergerichte (bis 12 Jahre)

| | |
|---|-------|
| <i>Schnitzel mit Pommes</i> | 12.50 |
| <i>Spaghetti Bolognese</i> | 10.50 |
| <i>Spaghetti Napoli mit Tomatensauce (vegi)</i> | 9.50 |
| <i>Wienerli mit Pommes</i> | 8.50 |

Desserts

| | |
|--|-------|
| <i>Hausgemachtes Panna Cotta</i> | 12.50 |
| <i>mit Mischbeeren</i> | |
| <i>«Maitre Guillaume»</i> | 12.50 |
| <i>Dörrzwetschgen eingelegt in Burgunder-Marc mit Vanilleglacé</i> | |
| <i>Gebrannte Crème</i> | 9.50 |

Fleischdeklaration: Wir beziehen unser Fleisch von regionalen Produzenten aus der Schweiz (Rind, Kalb, Schwein, Poulet). Fisch: Schweiz, Vietnam, Kasachstan

Weissweine

| | 1dl | 7.5dl |
|--|------|-------------|
| <i>Château de Vinzel, Chasselas, Grand Cru AOC</i> | 6.20 | 41.50 |
| <i>Cure d'Attalens, Chasselas, Grand Cru AOC</i> | 7.50 | 51.50 |
| <i>St. Saphorin, Lavaux</i> | 5.50 | (5dl) 24.50 |
| <i>Auvernier, Neuenburg</i> | 5.50 | (5dl) 24.50 |
| <i>Clavier, Petite Arvine, Wallis</i> | | (5dl) 32.50 |

Rosé

| | 1dl | 5dl |
|------------------------------------|-----|-------|
| <i>Oeil de Perdrix, AOC, Waadt</i> | 5.- | 23.50 |

Rotweine

Italien

| | 1dl | 7.5dl |
|--|------|-------------|
| <i>Sasso al Vento, Primitivo di Salento</i> | 6.50 | 44.50 |
| <i>Forte Elerone, Apulien</i> | | 51.50 |
| <i>Amarone Della Valpolicella, DOCG,</i> | | (5dl) 39.50 |
| <i>Rocca Rubia Riserva, Sardinien, Carignan</i> | | 59.50 |
| <i>Le Volte, Toscana, Merlot & Cabernet Sauvignon</i> | | 59.- |
| <i>*** Le Serre Nuove, Bolgheri</i> | | 81.- |
| <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Petit Verdot</i> | | |

Spanien

| | 1dl | 7.5dl |
|--|------|-------|
| <i>Mas Collet, Montsant DO</i> | 6.50 | 44.50 |
| <i>Cabernet Sauvignon & Grenache</i> | | |
| <i>*** Mauro, Castilla y León</i> | | 81.- |
| <i>Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon & Graciano</i> | | |
| <i>*** Aalto, Ribera del Duero DO</i> | | 89.- |
| <i>Tempranillo</i> | | |