

# Speisekarte



*Gasthof Frohsinn*  
MIT LIEBE UND GESCHMACK

# *Gasthof Frohsinn*

MIT LIEBE UND GESCHMACK

Verehrte Gäste,

wir möchten, dass Sie sich in unserem Lokal wohlfühlen.  
Geniessen Sie schöne Stunden in unserem gemütlichen Ambiente  
mit Ihrer Familie, Ihren Freunden und Bekannten.  
Das Frohsinn-Team sorgt mit Freude für Ihr leibliches Wohl.

**Übrigens, alle Kinder bis 9 Jahre essen bei uns gratis.**

Information zu Allergenen:

Bitte wenden Sie sich an unser Personal

**Herkunft Fleisch:**

Schweine- und Kalbfleisch: Schweiz, Rindfleisch: Paraguay oder Argentinien  
Angusbeef und Pferdefleisch: Kanada  
Das Fleisch kann mit Hormonen behandelt sein.

# Vorspeisen

## Suppen

Tomatensuppe (Tomaten-Rahmsuppe)	8.50
Minestrone (Italienische Gemüsesuppe)	9.50

---

## Salat Festival

Gemischter Salat	9.50
Rucola Salat mit Datteltomaten und Padano-Splittern	11.50
Apfel-Granatapfelkerne-Baumnuss-Salat mit Feta Käse	11.50
Cäsarsalat mit Champignons, Schweinebacke (Guanciale), Ei, Padano-Splitter und Croutons	14.50
Rote Beete Carpaccio mit Feta Käse und Baumnüssen	16.50
Frohsinn Salat mit Orangen, Avocado, Granatapfelkerne, Datteltomaten und Datteln	11.50
Büffel Caprese D.O.P. mit Tomaten und Büffel-Mozarella	16.50
Büffel Burrata D.O.P. mit Rucola und Datteltomaten	18.50
Schoko-Orangen Salat mit Granatapfelkernen, Pistazien und Büffel-Burrata	19.50

### Herkunft

Schoko-Orangen: Spanien, Büffel-Mozarella D.O.P.: Italien  
Feta Käse: Griechenland. Alle Preise inkl. MwSt.

## Antipasto di Buffalo D.O.P.

Büffel-Mozzarella und Parmaschinken 24 Monate gereift mit Büffel-Mozzarella und Parmaschinken	18.50
Tries di Buffalo mit Mini-Ricotta, Scamorza, und geräuchertem Mozzarella, für 2 Personen	24.50
Antipasto Calabrese, für 2 oder 4 Personen mit verschiedenen italienischen Aufschnitten, Käse, Nduja (scharf) und gegrilltem Gemüse	25.50 / 50.00

---

## Hauptspeisen

### Nudeln

Pappardelle mit Rindsstreifen, Auberginen an Tomatensauce, mit Rucola und Padano-Splittern	26.50
Pappardelle Frohsinn mit Peperoni, Champignons, Rindsstreifen an Rahmsauce mit Rucola und Padano-Splittern	26.50

### Ravioli

Ravioli gefüllt mit Birne und Käse, an Philadelphia-Safran Rahmsauce, mit Padano-Splittern	27.00
Halbmond Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat an einer Champignon-Rahmsauce	27.00

## Fleischgerichte

### Fleisch auf dem heissem Stein

250g Rinds-Entrecôte	42.50
250g Rinds-Filet	52.00
250g Pferde-Filet	38.50
inkl. Salat und hausgemachte Pommes	

---

### Kalb

<b>Zürcher Geschnetzeltes</b> mit hausgemachter Rösti, Kalbfleisch, Zwiebeln, Champignons an einer Rahmsauce	39.50
<b>Kalbs Cordon bleu</b> gefüllt mit Schinken und Käse, dazu hausgemachte Pommes	42.50
<b>Kalbsschnitzel paniert</b> dazu hausgemachte Pommes	39.50

## Schweins Cordon bleu Festival

Klassisches Cordon bleu mit Schinken und Käse	29.50
Gorgonzola Cordon bleu nur mit Gorgonzola gefüllt	29.50
Bresaola Cordon bleu mit Bresaola Schinken und Käse	29.50
Al Capone Cordon bleu mit Schweinebacke, Nduja (scharf) und Käse	29.50
Parma Cordon bleu mit Parmaschinken und Käse	29.50
XXXL Frohsinn Cordon bleu mit scharfer Salami, Peperoni und Käse	39.50
XXXL Al Capone Cordon bleu gefüllt mit Schweinebacke, Nduja (scharf) und Käse	39.50

verschiedene Beilagen nach Wahl:  
hausgemachte Pommes, gegrillte Gemüse oder Salat

---

## Entrecôte à discrétion

Rinds-Entrecôte-Tranchen an hausgemachter grüner Kräutersauce,  
inklusive Salat und Dessert **nur 49.50**

---

### Fleisch Herkunft

Schwein und Kalb: Schweiz, Rind: Paraguay oder Argentinien, Angusbeef und Pferdefleisch: Kanada  
Das Fleisch kann mit Hormonen behandelt sein. Alle Preise inkl. MwSt.

## Pinsa Romana Vollkorn

**Was ist eine Pinsa Romana?** Sie hat ihren Ursprung im antiken Rom. Ihre typische ovale Form und die handgearbeitete Struktur machen sie einzigartig und verleihen ihr ein rustikales Aussehen.

**Zutaten unserer Pinsa Romana:** Reismehl, Sojamehl, Qualitätsweizenmehl, Hefestarter, Olivenöl Extra Vergine und Salz, Grösse ca. 22cm. **Wir haben auch glutenfreien Pinsaboden.**

---

<b>Pinsa Italiana</b> mit frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Oregano	15.50
<b>Pinsa Stroganoff</b> mit Mozzarella Rahm, Rindsstreifen, Peperoni, Champignons	22.50
<b>Pinsa Calabrese</b> (scharf) mit Tomatensauce, Mozzarella, scharfer Salami, Nduja, Gorgonzola	22.50
<b>Pinsa Bresaola</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola, Steinpilzen, Rucola und Padano-Splittern	25.00
<b>Pinsa Steakhouse</b> mit Mozzarella, Steinpilzen, Rindsstreifen, Pfeffer, hausgemachter grüner Sauce	25.50
<b>Pinsa Parma 24 Monate</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilzen, Parmaschinken, Rucola und Padano-Splittern	25.50

**Fleisch Herkunft Italien:** Salami, Bresaola, Parmaschinken 24 Monate alt

---

## Dessert

<b>Hausgemachtes Tiramisu</b>	9.00
<b>Panna Cotta</b> aus Büffelmilch in verschiedenen Aromen (fragen sie uns)	8.50
<b>Mousse au chocolat</b>	8.50
<b>Für weitere Desserts bitte nachfragen</b> , z.B. Manufactura Costa Amalfi	9.00

## Getränke

Kaffee		4.50
Espresso		4.50
Doppel-Espresso		6.00
Coretto-Grappa		5.80
Diverse Tee		4.20
Capuccino		5.00
Latte Macchiatto		5.50
Tee Rum		7.00

---

### Offenausschank alkoholfrei

	3dl	5dl
Mineralwasser mit Kohlensäure	4.20	5.20
Coca Cola	4.20	5.20
Ice Tea Lemon	4.20	5.20
Rivella Rot	4.20	5.20
Citro	4.20	5.20
Apfelsaft Shorley	4.20	5.20

---

### Flaschen

Vivi Cola	30cl	5.50
Vivi Schorle	30cl	5.50
Vivi Ingwer Lemon	30cl	5.50
Vivi Blutorange	30cl	5.50
Fanta	30cl	4.80
Apfelsaft Shorley	30cl	4.80
Rivella Rot	30cl	4.80
Rivella Blau	30cl	4.80
Coca Cola	30cl	4.80
Coca Cola Zero	30cl	4.80
Sprite	30cl	4.80
San Pellegrino	50cl	5.80
Aqua Panna ohne Kohlensäure	50cl	5.80
Alkohlfreier Most	50cl	6.00
San Pellegrino	100cl	11.00
Aqua Panna ohne Kohlensäure	100cl	11.00

---

### Bio Galvanina alkoholfrei

Aranciata rossa		6.00
Te al Limone		6.00
Te alla Pesca		6.00
Limonata		6.00
Madarino		6.00



## Biere

### Bier vom Fass, Schützengarten

Stange hell	30cl		4.50
Stange hell	50cl		5.50
Weizenbier, Flasche	50cl		7.00
Lager Bier, Flasche	50cl		6.00

### Italienisches Bier, Flaschen

Moretti Zero	30cl		5.50
Moretti Lemon	30cl		5.50
Peroni	30cl		5.50
Peroni maxi	66cl		8.00

---

## Aperitif

Campari Orange			11.00
Aperol Spritz			11.00
Hugo			11.00
Campari Milano			11.00
Ramazotti Mio			11.00
Martini Bianco	4cl	15.0 Vol %	8.00
Martino Rosso	4cl	15.0 Vol %	8.00
Cynar	4cl	16.5 Vol %	8.00

---

## Digestiv

 Italienische amaro (bitter)

Amaro Silano	4cl	30.0 Vol %	8.50
Vecchio Amaro del Capo Classico	4cl	35.0 Vol %	8.50
Vecchio Amaro del Capo al Peperoncino	4cl	35.0 Vol %	8.50
Vecchio Amaro del Capo Riserva 100-jährig	4cl	37.5 Vol %	10.00
Amaro Numero 5	4cl	30.0 Vol %	8.50

---

## Falcon Gin

Unicorn Gin Tonic		39.0 Vol %	15.00
Falcon Gin Tonic		43.0 Vol %	15.00
Falkon Gin Lemon, alkoholfrei		0.0 Vol %	10.00

# *Vielen Dank*

Schön, dass Sie uns besucht haben.

Wir hoffen, dass Sie es bei uns genossen haben.

Gerne sind wir ein anderes Mal für Sie da  
und wünschen Ihnen noch eine gute Heimkehr.

Auf Wiedersehen

Ihr Frohsinn-Team

*Gasthof Frohsinn*  
MIT LIEBE UND GESCHMACK

Dorfstrasse 40 | CH-8247 Flurlingen | Telefon 052 659 17 63  
[www.gasthof-frohsinn.ch](http://www.gasthof-frohsinn.ch) | [mail@gasthof-frohsinn.ch](mailto:mail@gasthof-frohsinn.ch)