



HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT FRICKBERG

Es freut uns, dass Sie sich für das Restaurant Frickberg entschieden haben. Gerne unterstützen wir Sie bei der Planung Ihres Events. Sei es eine Tagung, ein Geburtstag oder eine Hochzeit, das Restaurant Frickberg hat für jeden Anlass das passende Angebot. Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Angebot für Ihren Event zusammen und unterstützen Sie bei der Planung.

Unser Ziel ist es, für Sie aus regionalen und qualitativ hochwertigen Lebensmitteln ein feines Gericht zu zaubern. Über die Zutaten in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage sehr gerne.

MENÜVORSCHLÄGE AB 10 PERSONEN

MENÜ 1

Nüsslisalat an Himbeerdressing
mit Mangowürfel und Sherrytomaten

Schweinsmedaillons im Speckmantel an Jus
mit Tagliatellen und Gemüsebouquet

Caramelköpfler mit Rahm
57.00

MENÜ 2

Rindsbouillon mit Kräuterflädli

Aargauer Zwetschenbraten vom Hals
mit Kartoffelstock und Vichy-Karotten

Erfrischendes Zitronensorbet
42.00

MENÜ 3

Hirtenkäse-Salat mit Tomaten, Gurken und
Peperoni

Rindshuft-Steak 180g mit gebratenen weissen
Bohnen und Wedges

Tiramisu
53.00

MENÜ 4

Gemischter Blattsalat Grossmutter-Art
(gehackten Eier und Brotcroutons)

Geschmorter Rindsbraten an Rotweinsauce
mit Kartoffelgratin und Speckbohnen

Panna Cotta im Glas
mit Waldfrüchten
46.50

MENÜ 5

Saisonale Suppe

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff
mit Butterspätzli

Schoggi-Mousse
52.00

MENÜ 6

Gemischter Salatteller an Hausdressing

Zürcher Kalbs-Geschnetzeltes mit Rösti

Frucht – Quark – Mousse
garniert mit Früchten
52.00

MENÜ 7

Rote Linsen-Cremesuppe

Kalbsschulter-Braten an Jus, Älplermagronen
Gratin und Brunoise Gemüse

Hausgemachter Zwetschgenkuchen

61.00

MENÜ 8

Lauch-Cremesuppe

Gebratene Poulet-Brust gefüllt mit Cantadou,
Kräuterbutter
mit Gemüse und Tomaten-Risotto

Fruchtsalat mit Vanilleglace
42.00

MENÜ 9

Gemischter Salatteller an Hausdressing

Zanderfilet nach Müllerin Art
mit Salzkartoffeln und Gemüsebouquet

Zitronen-Cheesecake im Glas
52.00

MENÜ 10 (Vegan)

Couscous-Salat mit Cherrytomaten, Gurken
und frischer Minze

Gebratene Tofuschnitte an Erdnuss-Sauce mit
Bulgur Risotto

Veganer Schokoladenkuchen
45.00

UNSER KLASSIKER AB 30 PERSONEN

Saisonales Salatbuffet mit 5 verschiedenen Variationen
Grill-Buffer mit Schwein-, Rind-, Pouletschnitzel,
Hausgemachte Café-de-Paris-Butter, Béarnaise
und Baked Potatoes mit Sauerrahmsauce

Saisonales Dessertbuffet
55.00