



Herzlich Willkommen im Restaurant Frickberg

Es freut uns, dass wir Sie in unserem Restaurant Frickberg begrüssen dürfen. Unser Ziel ist es, für Sie aus regionalen und qualitativ hochwertigen Lebensmitteln ein feines Gericht zu zaubern. Lassen Sie Ihren Blick über die sanften Hügel des Fricktals schweifen und geniessen Sie dabei ein feines Gericht. Unsere Küche verwöhnt Sie mit frisch zubereiteten Menüs aus regionalen Lebensmitteln.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt bei uns. Familie Herzog mit Team

Brot und Wasser stillen den Hunger jedes Menschen, aber unsere Kultur hat die Gastronomie erfunden. Honore de Balzac (1799-1850)

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF), inkl. 8.1% MwSt.



SUPPEN	
Tagessuppe	6.50
Rindsbouillon mit Flädli	7.50
Tomatencremesuppe	10.50
VORSPEISEN	
Grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	9.50
FITNESSTELLER wird mit verschiedenen Salaten angerichtet	
mit gebratener Pouletbrust	27.50
mit Zanderknusperli	26.50
mit Frühlingsrollen	20.50
Schweinesteak mit Kräuterbutter	28.50
KALTE SPEISEN	
Grosser Salatteller mit Ei	20.50
Wurstsalat einfach	15.50
Wurstsalat garniert	19.50
Wurst - Käsesalat einfach	16.50
Wurst - Käsesalat garniert	20.50
Pommes Frites als Beilage	+ 4.00
Thon-Salat	
Thon- Salat einfach	15.50
Thon- Salat garniert	19.50
Es chalts Plättli	19.50
Schinkenspeck, Schinken, Aufschnitt und Käse	19.50
dazu Essiggurken, Zwiebelringe, Tomaten und Brot	
daza Essiggarken, zwiebennige, romaten and brot	
KINDER - SPEISEKARTE	
Schweinsschnitzel paniert	14.50
mit Pommes Frites, dazu Gemüse	250
Nudeln mit Tomatensauce	11.50
Chicken-Knusperli mit Pommes Frites	14.50
Silving Comment of the Comment of th	14.50





SCHWEIN

Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites und Gemüse	25.50
Schweinsschnitzel vom Nierstück an Pilz-Rahmsauce mit Spätzli und Gemüse	28.50
Frickbergsteak zart gebratenes Steak vom Nierstück an Pilz-Rahmsauce mit Röstikroketten und Gemüse	32.50
Frickberg Cordon bleu gefüllt mit Dörrzwetschgen, Schinken und Fricktaler Gourmetkäse mit Pommes Frites und Gemüse	34.50
Emmentaler Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Emmentaler Käse mit Pommes Frites und Gemüse	34.50
Poulet Cordon bleu Hawaii gefüllt mit Ananas und Käse mit Pommes Frites und Gemüse	36.50
KALB	
Wiener Schnitzel Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes Frites und Preiselbeeren	42.50
RIND	
Entrecôte an Pfeffersauce mit Röstikroketten und Gemüsebouquet 250 gr.	48.50



POULET

Pouletbrust mit Kräuterbutter Pommes Frites und Gemüse	28.50
Golfer Salat Pouletbruststreifen, Rucola, Blaubeeren, Blattsalat, Cherry-Tomaten, Grana Padano, Brotcroutons an Hausdressing	26.50
BURGER	
Golfer Burger nach Hausrezept Hausgemachter Rindfleisch - Burger, Röstzwiebeln, Tomaten, Essig - Gurken, Käse, Cocktail Sauce und Pommes Frites	26.50
PASTA - VEGETARISCHE GERICHTE	
Gemüseteller mit Saisongemüse & Salzkartoffeln	25.50
Steinpilzrisotto	25.50
Spaghetti Napoli / all'arrabiata	18.50
Bolognaise	20.50
Ravioli Caprese gefüllt mit Ricotta, San-Marzano-Tomaten an Butter - Salbeisauce	25.50
Veganes Schnitzel (Soja- und Weizenprotein) mit Röstikroketten und Gemüse	26.50
Spätzlipfanne mit Gemüse und Käse	23.50
FISCH	
Zanderknusperli serviert mit Tartar Sauce und Pommes Frites	26.50
Zanderfilet an Kräuterrahmsauce, Butterspinat und Reis	33.50





JEDEN SONNTAG BRUNCH VON 09.00 – 11.45 UHR

Getränke nach Wahl, verschiedene Brote, Butter, Konfitüre, Früchteplatte, Käse- und Fleischplatte, Rösti mit Speck und Spiegelei, Birchermüesli und Cornflakes CHF 31.50 pro Person

GOLF EVENTS

Sie wollen zusammen mit Ihren Mitarbeitern, Kunden, Freunden oder Ihrer Familie einen Einblick in den Golfsport wagen?

Golf & Apéro

ab 10 Personen CHF 55.00 pro Person pauschal* ab 20 Personen CHF 50.00 pro Person pauschal* inkl. Apéro Plättli, Wein, Bier, Orangensaft und Mineral

Golf & Dine

ab 10 Personen CHF 80.00 pro Person pauschal* ab 20 Personen CHF 75.00 pro Person pauschal* inkl. 3 Gang Menu, Wein, Bier und Mineral

* inkl. 50 Minuten Golf auf der Drivingrange, Leihschläger und Range Bälle



HERKUNFT UNSERER PRODUKTE

Obst / Gemüse Max Schwarz AG, Villigen

Backwaren Bäckerei Maier, Laufenburg

Moosmatbäckeri Bözen

Käse und Milchprodukte Jura Park, Jumi AG Boll

Fleisch / Wurstwaren Traitafina AG Lenzburg

Fisch DIMAR be fresh GmbH Gränichen

Dyrberg AG Balsthal

Schweinefleisch

Aufschnitt

Schweiz

Poulet

Rindfleisch

Kalbfleisch

Wild

Zander

Schweiz

Schweiz

Schweiz

Deutschland

Lachs Island / Norwegen

Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden sehr gerne.