SPEISEKARTE

VORSPEISEN

	Klein	Gross
Flammkuchen zum Teilen		24.9
Flammkuchenboden mit Crème fraîche, Speck & roten Zwiebeln*		
Frühlingsrollen mit Süsssauersauce* und Salatbouquet 2 Stück/ 4 Stück	17.9	24.9
Hergestellt von Frau Mas Schäfli aus Nunningen		
Hausgemachte Tagessuppe	10.9	
Bunter Blattsalat	10.9	
Gemischter Salat	14.5	
Burgunder-Schnecken überbacken mit “Cafe de Paris”	19.9	

FÜR DEN FEINSCHMECKER

Zu unseren Speisen reichen wir *frisches Gemüse* & eine Beilage nach Wahl.

Schwein & Pferd

Pferde Huftsteak mit Cafe de Paris	39.9
Steak von der Huft mit Pfeffersauce	41.9
Wallisersteak überbacken mit Raclettekäse	41.9
Paniertes Schnitzel vom Nierstück	30.9
Cordon bleu vom Nierstück	41.9
Gorgonzola Cordon bleu vom Nierstück	43.9

Rind

Cordon rouge	53.9
Entrecôte Cafe de Paris	51.9

Fisch

Eglifilets mit Mandelbutter	36.9

Poulet

Pouletbrust Cafe de Paris	34.9

Wählen Sie eine Beilage aus:

#Hausgemachte Spätzli *#Nudeln*
#Hausgemachte Röschti *#Reis*
#Pommes frites * #Kleinere Portion -3.-Fr.

ALL YOU CAN EAT CHICKEN WINGS

Iss so viel Chicken Wings wie du möchtest
dazu reichen wir Pommes frites

pro Person 29.9

PORTION POMMES*: S 5.9 M 8.9 XL 9.9

PORTION POMMES* MIT KÄSE ÜBERBACKEN 13.9

1.5 KILO CORDON BLEU Auf Vorbestellung 99

Iss es innerhalb von 45 Minuten und es ist kostenlos
Du wirst verewigt mit einem Bild am Eingang

WELLNESS FÜR DEN GAUMEN

Spätzlipfanne (auch Vegetarisch erhältlich) 28.9
Gemüse, Parmesan, Speck und hausgemachten Spätzli

Käseschnitte Hawaii 20.9
mit Schinken und Ananas, überbacken mit Raclettekäse

Kräuteromelette auf gemischtem Salat 25.9

Rahmschnitzel 37.9
Schweinsschnitzel mit Nudeln, Waldpilzrahmsauce und Gemüsebouquet

KALTE HAUPTSPEISEN

Wurstsalat einfach an Senfdressing	24.9
Wurstsalat garniert an Senfdressing	28.9
Wurstsalat mit Käse an Senfdressing	26.9
Wurstsalat mit Käse garniert an Senfdressing	30.9
Garnierter Salat-Teller	25.9

Dazu reichen wir unsere überregional bekannten Pommes

Henz Fingerfood

Geniessen Sie dazu unsere überregional bekannten *Pommes*!

	S(140g)	M(180g)	XL(220g)
Henzburger	25.9	32.9	34.9
*Regionales Angushackplätzli in einem Hamburgerbuns mit Smokersauce**, Red Onion, Tomaten, Cheddar-Käse und Salatblätter*			
Barrioburger		29.9	
*Pouletbrust in einem Hamburgerbuns mit Currysauce**, Tomaten, Ananas, Cheddar-Käse und Salatblätter*			
Hot Mama Burger	26.9	33.9	35.9
*Regionales Angushackplätzli in einem Hamburgerbuns mit scharfer Sauce**, Red Onion, Tomaten, Cheddar und Salatblätter*			
Blackboycountryburger	25.9	32.9	34.9
*Regionales Angushackplätzli in einem Hamburgerbuns mit Knoblauchsauce**, Red Onion, Tomaten, Cheddar-Käse & Salatblätter*			
"Little Italy" Burger	28.9	36.9	38.9
*Regionales Angushackplätzli in einem Fürobebrötli mit Cocktailbalsamicosauce**, Red Onion, Tomaten, Büffelmozzarella, Pesto und Rucola*			
Vegiburger		29.9	
*Vegipatties, Burgerbuns, Rucola, CB-Sauce**, Tomaten, Raclettekäse und Zwiebeln. Ein Traum*			

☆**Hot Dog New York Style**	16.9
Wienerli in einem Baguette mit Cocktailsauce, Cheddar, Zwiebeln, Tomaten und Salatblätter	
☆**Fischchnusperli Hausgemacht**	29.9
*Im Bierteig frittierte Tilapiafisch mit Tartarsauce**	
☆**Schnitzelbrot**	19.9
Schweinsschnitzel im Baguette, mit Cafe de Paris & Salatblätter	
☆**Chicken Wings** *6 Stk.*	19.9
☆ **Die besten Chicken Nuggets Hausgemacht**	26.9
*Panierte Pouletstücke aus 100% Fleisch & einer Sauce** nach Wahl: Cocktail-, Curry-, Knoblauch-, Smoker-, Tartarsauce*	

UNSERE HAUSGEMACHTEN RÖSCHTIS

Gemüse Röschti	26.9
4 Sorten Gemüse und Röschti	
Thiersteiner Röschti	28.9
Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei und Röschti	
Berner Röschti	28.9
mit gebratenem Speck und gerösteten Zwiebeln	
Walliser Röschti	27.9
mit Raclettekäse überbacken und 2 Spiegeleier	
Nunninger Röschti	28.9
hausgemachte Buurebratwurst (200g) Zwiebelsauce	
Basler Röschti	36.9
mit geschnetzelten Kalbsleberli an Madeirasauce	

Unser Fleisch stammt aus der Schweiz. Unser Partner ist “Henz Delikatessen” Laufen. Tilapia aus Mekongdelta, Egli aus Estland
Bei Fragen betreffend Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeit wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

= Scharfe Speisen = Vegetarisch
*=Der Stern (*) bedeutet, dass die Speise die Kriterien des Labels Fait Maison nicht erfüllt
**=Bedeutet, dass diese Sauce nicht hausgemachte Mayo enthält, dies erfüllt die Kriterien des Labels Fait Maison nicht
Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt,

RESTAURANT FRONHINN

GETRÄNKEKARTE

KAFFEE

Kaffee crème	4.9
Kaffee Espresso	4.9
Kaffee Ristretto	4.9
Schale (Milchkaffee)	5.2
Doppelter Espresso	6.4
Cappuccino	5.9
Latte Macchiato	5.9
Kaffee Lutz	6
Kaffee Zwetschgen Lutz	6
Kaffee fertig mit Zwetschgen oder Träsch	8
Kaffee crème mit Kräuter, Zwetschgen oder Pflümli	10.4
Kaffee crème mit Vielle Poire	13.4
Kaffee crème mit Williams	10.9
Kaffee Grappa	10.9

MILCHGETRÄNKE *warm oder kalt*

Milch (20cl)	3
Ovomaltine	4.9
Schokolade	4.9

PUNCH

Apfel Punch	4.9
Waldbeeren Punch	4.9
Ingwer Punch	4.9

TEE

Tee natur	4.9
Tee crème	4.9
Tee Zitrone	4.9
Tee Wein	6.8
Tee Rum Groc	6.8

TEESORTEN

Pfefferminztee, Schwarztee, Hagenbuttentee, Früchteschalentee
Kamillentee, Lindenblütentee, Eisenkrauttee

FLASCHENAUSSCHANK

Rhäzünser mit/Arkina ohne Kohlensäure	35 cl	5.5
Pepsi Cola	30 cl	5.5
Pepsi Cola zero	30 cl	5.5
Rivella Rot	33 cl	5.5
Rivella Blau	33 cl	5.5
Tonic/Bitter Lemon/Ginger Ale/Wild Berry	20 cl	5
Red Bull	25 cl	6
Almdudler	35 cl	5.7
Sinalco	33 cl	5.5

Apfelwein

Möhl mit Alkohol/ohne Alkohol	50 cl	6.5
Hard Tea Lemon/Peach	33 cl	6
Smirnoff mit Alkohol	25 cl	6.5

OFFENAUSSCHANK

Mineralwasser	**20cl**	**30cl**	**50cl**	**100cl**
Rhäzünser mit K.	3.9	4.9	5.9	11
Arkina ohne K.	3.9	4.9	5.9	11
Limonaden, Tafelgetränke, Eistee				**150cl**
Pepsi Cola	3.9	4.9	5.9	14
Citro	3.9	4.9	5.9	14
Rivella Rot	3.9	4.9	5.9	14
Süssmost	3.9	4.9	5.9	14
Apfelschorle	3.9	4.9	5.9	
Eistee	3.9	4.9	5.9	14
Orangensaft	4.9			1L 16
Sirup (für **Kinder** gratis)		2.9	3.9	

BIER

Verlangen Sie unsere Bierkarte mit einer grossen Auswahl an Bierkreatione.

APÉRITIFS

Martini Weiss	4 cl	8.5
Campari	4 cl	8.5
Cynar	4 cl	8.5
Pernod	4 cl	8.5
Marito	4 cl	15.9
Gin Tonic	4 cl	10
Lillet	4 cl	15.9
Aperol Spritz	4 cl	15.9
Appenzeller	4 cl	7.5
Weisswein gespritzt	2 dl	9.9

LIQUEURS

Frangelico	2 cl	5.5
Sambuca	2 cl	5.5
Baileys	2 cl	8
Grand Marnier	2 cl	8
Amaretto	2 cl	7

DIGESTIF

	Vol. %		
Fernet Branca	39	2 cl	5.5
Obstbranntwein	40	2 cl	5.5
Grappa	43	2 cl	6
Grappa Marc	40	2 cl	9.5
Kräuter-Wachholder	41	2 cl	5.5
Pflümli	40	2 cl	5.5
Zwetschgen	40	2 cl	5.5
Kirsch	40	2 cl	5.5
Williams	40	2 cl	6
Vieille Prune	40	2 cl	6.5
Vieille Poire	32	2 cl	8.5
Calvados	40	2 cl	9
Cognac Remy-Martin	40	2 cl	11.9

SPIRITUOSEN

Whisky Jack-Daniels Cola	40	4 cl	12
Whisky Ballantines Cola	40	4 cl	10
Whisky Chivas Regal Cola	40	4 cl	14
Whisky Glenfiddich Cola	40	4 cl	15
Wodka weiss	40	4 cl	11
Wodka rot/schwarz/grün/ purple	25/18/18/18	4 cl	10
Captain Morgan Rum Cola	35	4 cl	10

Verlangen Sie unsere Cocktailkarte mit einer grossen Auswahl an Mixgetränken und Cocktails.

WEINE

Prosecco	1dl	9	7dl	42

Verlangen Sie unsere Weinkarte mit ausgewählten 7dl Weinflaschen.

Regional ist TRUMPF!
Fleisch: Henz Delikatessen, Laufen
Brot: Fürobebrot, Nunningen
Glace: Gasparini, Münchenstein
Eier: Stefan Hänggi, Engi Nunningen
Weisswein Solaris,Laufetalerä, Rotwein Le Rouge: Familie Hänggi Nunningen
Nüsslisalat (Saisonal): Buchmann, Bretzwil
Honig: Stefan Hänggi, Wiede Nunningen
Hier erhältlich 500g Honig 17.-
Frühlingsrollen: Mas Schäfli, Nunningen
Eierkirsch: Andy Klötzli, Nunningen

Jeden Tag „All you can eat Chicken Wings
Jeden Tag „1.5kg Cordon bleu Essen“

Küche Freitag und Samstag bis 23:00 geöffnen

Das Label Fait Maison zeichnet Restaurants aus,die den Fokus auf die hausgemachten Küche legen und Ihre Speisen vollständig oder zum grösseren Teil vor Ort mit frischen Produkten zubereiten. Es fördert das Handwerk und entspricht dem Wunsch der Konsumenten nach Transparenz. Es bekämpft die Vereinheitlichung des Geschmacks und fördert die Verarbeitung von regionalen und saisonalen Produkten.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl, MwSt.

RESTAURANT FROHSINN