

Gipfeltreffen

Unsere Vorschläge für Gruppen ab 10 Personen

Neu mit
Smoker-Buffer

Herzlich Willkommen auf dem Genussgipfel - im Herzen der Innerschweiz!

Hoch über dem Vierwaldstättersee oberhalb des autofreien Dorfes Stoos, finden Sie das heimelige Gipfelrestaurant Fronalpstock auf 1922 m.ü.M..

Wir bieten Ihnen eine 360° Panoramansicht auf zahlreiche Gipfel und Seen, eine Sonnenterrasse mit 200 Sitzplätzen, ein Panorama-Restaurant, einen Gipfel-Saal und unseren Adlerhorst mit 28 Sitzplätzen.

Mit seinem urchigen und gemütlichen Ambiente eignet sich das Gipfelrestaurant Fronalpstock ausgezeichnet für ein geselliges Zusammensein bei Familienfeiern, Firmenessen, Hochzeiten, Banketten und Vereinsnälässen.

Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein; Sprechen Sie mit uns! Wir freuen uns, Ihren Aufenthalt auf dem Gipfel zu einem eindrücklichen Erlebnis zu gestalten.

Davor Bobinac
und das Froni-Team



Apéro-Vorschläge

- Mineral, Orangensaft, Weisswein 75cl, Bier inklusive Chips, Nüssli und Salzstangen pro Person CHF 15.50

Dazu empfehlen wir:

- Alpkäse pro Person CHF 8.50
- Trockenfleisch pro Person CHF 15.50
- Alpkäse-Trockenfleisch gemischt pro Person CHF 12.50
- Blätterteig-Gebäck pro Stück CHF 3.80
(Schinkengipfeli, Wurstweggen, Käseküchlein)

Gipfel-Frühstück

Reichhaltig gestärkt und bereit für weitere Bergerlebnisse!

- Kaffee, Ovomaltine, Schokolade, Tee
- Wasser mit und ohne Kohlensäure
- Orangensaft
- Gipfeli, Weggli, Bürli, Zopf, Spezialbrot
- Butter, Konfitüre, Honig
- Müesli und kalte Milch
- Joghurt
- Aufschnitt und Trockenfleisch
- Geräucherter Lachs
- Alp-, Hart- und Weichkäse
- Fruchtsalat
- 3-Minuten-Eier
- Rühreier
- Spiegeleier mit Speck
- Omelette
- Rösti

pro Person ohne Prosecco CHF 28.00
pro Person mit Prosecco CHF 35.00



Smoker-Bufferet - Frische Grilladen vom Smoker

Vorspeisenbuffet

- verschiedene Blatt- und Gemüsesalate
- Tomaten-Mozzarella (Caprese)
- Thon -und Lachsmousse
- Antipastigemüse
- geräucherter Lachs mit Meerrettich

* * * * *

Hauptgangbuffet

- 3 verschiedene Fleischsorten vom Smoker (Kalbsschulter, Spare Rips, Pouletspiessli)
- 1 Fisch (Lachs oder Dorade)
- 4 verschiedene Beilagen
(Kartoffelgratin, Grillgemüse, Reis und Spinatkartoffeln nach Chef`s Art)

* * * * *

Dessertbuffet

- Cremè Caramel
- Panna Cotta
- frischer Fruchtsalat
- Soufflé Chocolat

pro Person CHF 100.00

Menüvorschläge

3-Gang Tatarenhut à discrétion

Gemischte Blattsalate

4 Sorten Fleisch, 6 köstliche Dips, Bouillon, Gemüse
Reis und Pommes frites

Überraschungsdessert

pro Person CHF 64.00

Muotathaler-Menü

Gummelgratin mit Wätterschmöckerli
(Kartoffelgratin mit würzigen Rauchwürstli)

Thaler-Schweinsrahmschnitzel
mit Steinpilzen, Teigwaren-Zöpfli
und Gemüse garnitur

Brot & Butter-Pudding
mit Trölinger Joghurt und Beeren

pro Person CHF 48.00

Schwyzler-Menü

Filetto & Heublueme-Speck auf marinierten Saubohnen

Kalbsschulter Braten mit Thymian
Hausgemachte Spätzli und Gemüse garnitur

Gebrannte Crème mit Früchten

pro Person CHF 55.00



Holzfäller-Z'nacht

Gemischte Blattsalate

Spareribs mit Holzfäller-Kartoffeln
pikanten Dips und Gemüsegar nitur

Überraschungsdessert

pro Person CHF 47.00

Innerschwyzzer Buffet (ab 20 Personen)

Regionale Highlights als Buffet zum Z'mittag, Z'vieri oder Z'nacht!

- Salate aus Agi's Pflanzblätz
- Verschiedene Brotsorten vu's Konditers
- Muotithaler Chässuppe oder Gerstensuppe
- Muotithaler Trockenfleisch
- Huuswürscht vom Metzger Geni
- Tröliger Alpchäs vum Oski Pfyl
- Saucegummel überbacken
- Wätterschmöcker-Würstli
- Rahmkirsch-Torte vu's Konditers

pro Person CHF 45.00

Grillbuffet (ab 20 Personen)

Grill & Chill auf 1922m über Meer!

Verschiedene Grilladen von Rindshuft, Pouletbrust, Pferdefilet, Schweinssteak, Bratwürste und Spareribs

Blatt- und Gemüsesalate, Kartoffelsalat, gewürzte Kartoffelecken und Teigwarensalat

Knoblauch-, Tartar-, Cocktail-, Curry-, hot Chili- und Sweet & Sour-Sauce

pro Person CHF 58.00

mit Dessertbuffet pro Person CHF 74.00

Wir empfehlen dem voralpinen Klima entsprechend, das Grillbuffet am Mittag oder am frühen Abend zu veranstalten.

Kalte Vorspeisen

Assortierter Trockenfleisch-Teller mit Alpkäse	CHF 15.50
Roastbeef-Teller mit Sauce Tartare	CHF 16.50
Westfälische Eier (Gemüsesalat und Rohschinken)	CHF 13.50

Salate

Gemischte Blattsalate	CHF 8.50
Bunt gemischter, assortierter Salat	CHF 10.50
Tomaten-Gurken Carpaccio mit Alpkäsespänen	CHF 9.50
Gemischter Salat mit Ziegenkäse	CHF 11.50

Hausgemachte Suppen

Währschafte Gerstensuppe	CHF 8.00
Erbsensuppe mit Speck und Croûtons	CHF 7.00
Kartoffelsuppe mit Pilzen	CHF 8.00
Hausgemachte Gemüsesuppe mit Fleurons	CHF 8.00

Warme Vorspeisen

Kleine Portion Äplermagronen mit Apfelmus	CHF 11.50
Pilz-Pastetli im Reising	CHF 12.50
Gemüse-Nudeln mit Safransauce	CHF 10.50
Croque Madame (auch für Monsieur)	CHF 9.50

Hauptgerichte (portioniert)

Schweinssteak gratiniert	CHF 29.50
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons	CHF 32.50
Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter	CHF 43.50
Schweins-Cordon-Bleu „Classique“	CHF 32.50
Kalbs-Rahmschnitzel mit Edelpilzen	CHF 36.50

Hauptgerichte (groses pièces)

Roastbeef mit Sauce Bèarnaise	CHF 46.00
Kalbsschulter-Braten mit Thymian-Jus	CHF 39.50
Gespickter Rindsbraten „Jäger-Art“	CHF 38.00
Schweinskarree-Braten mit Rosmarin-Jus	CHF 35.50

Zu den Hauptgerichten servieren wir 3 frische Gemüse und die Beilagen Ihrer Wahl:
Pommes Frites, Teigwaren, Reis, Salzkartoffeln, Kartoffelstock und Risotto.

Krokette, Kartoffelgratin und Rösti (nur beschränkte Anzahl möglich)
gegen Aufpreis von CHF 3.00

Desserts

Frischer Fruchtsalat mit Mango Sorbet	CHF 8.50
„Birne Helene“ mit Schokoladenmousse	CHF 8.50
Pfirsich-Eisbecher mit Eiercognac	CHF 8.00
Caramel-Köpfler mit Früchtegarnitur	CHF 7.00
Gebackene Apfelringe mit Vanillesauce	CHF 8.50



Weinkarte

Weissweine

	CHF/5dl
50/51 VS Fendant AOC	19.50
52/85 VD Fechy AOC	21.00
53 VD St. Saphorin	24.00
59 SZ Hemina „Kloster Tafelwein“	19.50

Roséwein

61 VD Oeil de Perdrix Dizerens	22.50
--------------------------------	-------

Rotweine

70 SZ Huuswy „Roter Schwyzer“	21.00
71/72 VS Dôle AOC	21.00
74 SZ Hemina „Kloster Tafelwein“	19.50
78 IT Primitivo di Puglia IGT	22.50

Haus-Spezialität 75cl

62 Petite Arvine AOC Valais 2012	CHF 52.00
Produzent: Pierre Ollaire	
Charakter: Blumig, fruchtig wie Zitrone und Grapefruit, angenehm säuerlich und leicht salzig im Abgang	

Weisswein 75cl

54	Aigle „Les Murailles“ AOC 2011 Produzent: Henri Badoux, Aigle Traubensorte: 100% Chasselas Charakter: traditionelle Gärung im Edelstahltank, hellgelbe Farbe, reich an Früchten, dicht und harmonisch. Passend zu Fisch und Käsegerichten	CHF 58.00
55	Bianco Ticinese „Apocalisse“ DOC 2011 Produzent: Angelo Delea, Losone Traubensorte: 100% Merlot Charakter: strohweiss, mit grünlichen Reflexen, trocken, schmackhaft & intensiv. Passend zu Salaten und Apéro	CHF 52.00
56	Bin 65 Chardonnay South Eastern 2012 Produzent: Lindemans, Australia Charakter: spezielle Eleganz und Sanftheit. Delikates Melonen- und Feigenaroma und frische Säure	CHF 45.00
83	Dézaley de l'Evêque, 2012 Produzent: Patrick Fonjallaz, Lavaux Traubensorte: 100% Chasselas Charakter: rassiger, eleganter Wein. Sein Aroma erinnert an Honig, Haselnüsse und geröstetes Brot	CHF 58.00
58	Johannisberg AOC Valais 2012 Clos de brule-fer Gilliard Traubensorte: 100% Sylvaner Charakter: fruchtig, kräftig mit mineralische Note und Mandeln	CHF 49.00

Rotwein 75cl

76	Merlot Les Tonneliers VS 2012 Charakter: Schwarze Früchte, lieblich, fleischig ausgeglichen und weiche Tannine mit langem Abgang	CHF 58.00
77	Merlot Ticinese Saleggi 2011 Produzent: Angelo Delea Charakter: Maischegärung, Eichenfassreifung rubinrot mit violetten Reflexen	CHF 58.00
79	Nero d'Avola Cusumano 2012 Produzent: Morgante Vini, Sicilia Traubensorte: 100% Nero d'Avola Charakter: rubinrot, würzig mit intensiven Frucht- und Kräuteraromen	CHF 48.00
81	Barricado Jumilla DO 2009 Produzent: Casa de la Ermita Traubensorte: Monastrell, Tempranillo und Cabernet Charakter: voller Rotwein, samtig mit weicher Würze	CHF 54.00
87	Barbera Barocco DOC 2009 Produzent: Cantine Sartirano Ort: Piemont Charakter: aromatisch, zarte Fruchtsäure mit eleganter Struktur	CHF 54.00
80	Salice Salentino Riserva 2011 Produzent: Rocco Pervini Traubensorte: 90% Negroamare und 10% Malvasia nera Charakter: fruchtig, samtig und warmer Geschmack	CHF 46.00