





ÇA COMMENCE ICI

- Udhannige Champagner - Jauskrautsuppe mit frittiertem Causisson- Apfel-Ravioli 15.80
- Nüsslisalat mit Chritli-Rührei von Land, gebratene Waldpilze & crispy bacon aus dem Nuotathal 15.80
- Roh geraffelter Kürbissalat Sweet & sour &  Alpine gebriztes Lachsforellenfilet mit Gurken & Meerrettich 21.80

CLASSICS

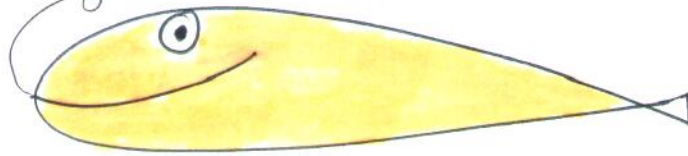
- Ansatz & Crêpes (msc). Jaus Tiroli 17.80
- Bunte Salat bowl chez Fritz 13.80
- Mixed Blattsalate 10.80
- Tatar de bœuf. toast. Beurre 19.80 / 36.-

 Poules marinées (msc) à l'italienne mit Tomaten, bityri d'ici & Chritli. & Knoblibrot 19.80

Oktober 2017
Thomas Krebs
& Team

F R I T Z

RESTAURANT BAR TERRASSE



10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50

Gebrautertes Kabeljau-Rückenfilet (MSC)
& pochierte Kalbszunge ☞ mit Morcheln,
Wirsing gemischt à la crème & Risotto 46.80

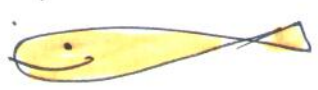
Moules marinières à la tomate
mit bitzi d'ici & chrütli.
Pommes allumette 35.80

CLASSIC

Zanderfilets meunière gebraten
aux amandes. Bunte Schrebergarten-
gemüse & Rosmarin Kartoffeln 41.80

VEGETARISCH

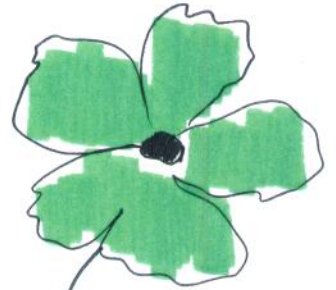
Herbstlicher Teller mit Kürbis, Rosenkohl,
Rotkraut, Marroui, Waldpilze
Kastanienspätzli nach Tessiner-Art
& Rieslingschaumcave 34.80



Paul & Giulio Ziani come amici

FRIITZ

RESTAURANT BAR TERRASSE



Australisches Lammrack aus dem Ofen
mit Lardo aus Italien, Kürbis, im Ofen
geröstete Urkarotten an Orangen-Pommes-
grasur. Risotto bianco &
Postwein jus 46.80

Duo vom Thier-Entrecôte (Austria) &
braisierten Rindskopfbäggli (☒) mit
Rotkraut, Maroni, Waldpilze, Ravekohl
mit Upick, Kastanienupick &
Wacholder jus 48.80

Tournedos de bœuf chez Fritz Café de Paris
Pommes allumettes 180 gr. 56.- / 250 gr. 69.-
+ buntes Gemüsemättli 7.50

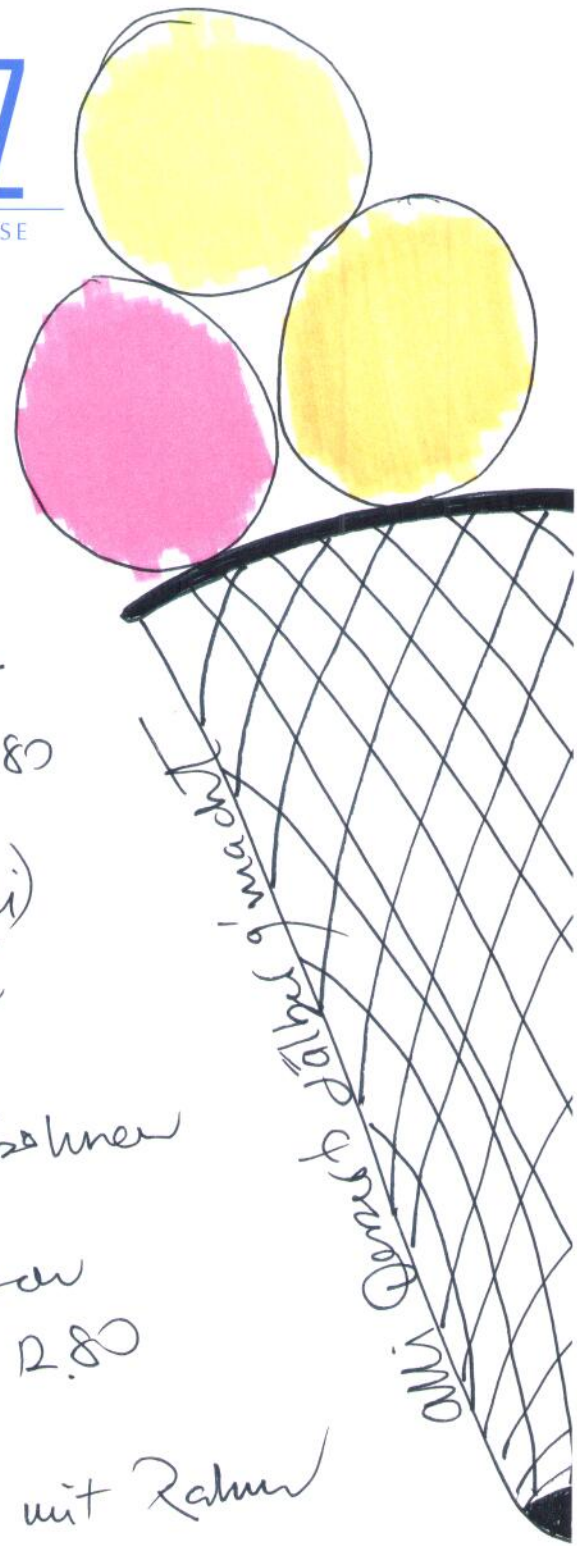
VEGAN

Hausgemachtes Tofu curry mit Cocos, Gemüse-
julienne. Pak-choi & Basmati 32.80

• Heiner Mehlgerer (Chefkoch) Thomas Krebs

F R I T Z

RESTAURANT BAR TERRASSE



Vanille

Café

Jahres-
rahm

Banane
(vegan)

Schoggi
sorbet

Zitron
sorbet

Himbeere
sorbet

Äpfel dünn dli mit Zimt-
zucker & Vanille glacé 14.80

Fondant au chocolat
(Walrus / Schoggi dünn dli)
& Bananen - Cocos glacé
14.80 & 15' Geduld

Grüne brûlée mit Tonkabohnen
par fumiert 12.80

Miracidà mit Zwetsdyer
& Baumwoll-Grund 12.80

Mousse au chocolat
Linet & Spränge mit Rahm
8.50 / 14.-

Eis Kaffee mit Espresso & Rahm 11.-
Sorbet Coronel mit Absolut-Vodka 16.80

* KÄSE *

Brikat Javarin, Rebrschon,
Vieux gnyère 17.80

4.800