

FRITZ

RESTAURANT BAR TERRASSE

CRUDO & STARTERS

Chilled Tomaten Suppe polte yaine
mit Peperoncino, gurkenwürfel,
Koriander. & Bloody Marie-
gurkenschicht 15.80

Süsse Jolly-Melone mit
Jambon Jerrano 19.80

Kingcrافتer Zucchettisalad mit
Pomodori secchi, schwarze Oliven,
Bancikumpato & Burrata 21.80

Avocado & Crostini (HSC). Jambu Tiroli 17.80

Bunte Salad bowl duz Frucht 13.80

Mixed Blattsalat 10.80

Tatar de Beute (Suisse)

TOAST, Beute 19.80 / 36.-

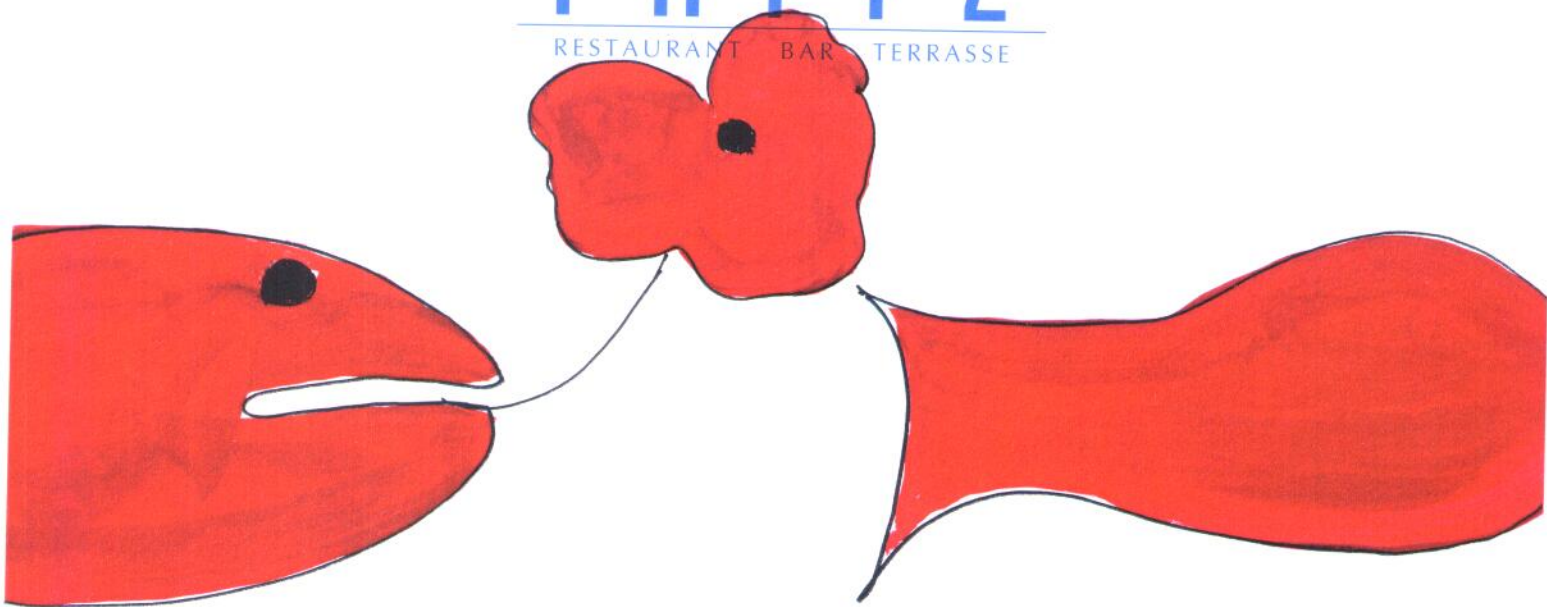
Als Vorspeise für 2 oder
als Hauptmahlzeit 35.80

gebauteres Pouletbrüsti (Suisse)
Eisberg salad, geröstete Hauptwaren,
Pecan nüsse, Alpen carré-Speck
aus dem Tiroletal.
& Pomigiano Reggiano

Bei Unverträglichkeiten und Allergien,
bitte wir Sie unser Personal zu informieren.
Wir werden unser Bestes geben, Ihnen ein feines
Gericht zu kochen, welches Ihren Verträglichkeiten
entspricht

F R I T Z

RESTAURANT BAR TERRASSE



Flanzer, gebratener Loup de mer (Nordatlantik)
Mediterranes Ofengemüse. Rosmarin Kartoffeln.
Tomaten-Peproni Salda 44.80

Kanadischer Hummerschwanz im Ofen
gegast. Avocado tatar. Crème fraîche.
Jaliscoin- & Quinoa Gemüsesalat 58.80

Norwegisches Kabeljau-Rückenfilet &
Karibischer Pulpo. Junges Spinat.
Tare Bohnen. Jäckkartoffel-
Meerrettichsauce. Jamaica Pepe 47.80

Bananas filet (Pohu) merrin-ete gebraten
aux amandes. Buntes Ofengemüse-
gemüse. Rosmarin Kartoffeln 43.80

Chez Fritz · Thomas Krebs

Seestrasse 195 b · CH-8802 Kilchberg · Telefon +41 44 715 25 15 · Fax +41 44 715 25 11 · www.dinning.ch
Konto: UBS 230-252506.01A · IBAN: CH83 0023 0230 2525 0601 A · BIC: UBSWCHZH80A



Hausgemachtes Gemüse-
curry mit Coos.
Gelberbs - Salat &
Chineser fried rice 32.80

Vegan

Gnocchi di patate Piemontese. Junges Spinat.
Faxe Bohnen. Vaporini Tomaten.
Scamorza affumicata. Parmigiano Reggiano 34.80

Vegetarisch

LEO VIANDEU

Hausgemachtes Curry mit Poulet (Suisse).
Coos. Gemüse - julienne.
Fried rice 39.80

Australisches Lamm Rade. Mediterraues
Ofengemüse. Quinoa - Gemüse Salat 47.80

Tatar de boeuf (Suisse). Pasta. Sauce 36.-

Tourne dos de boeuf Chez Fritz mit (Irland)
Joue Coté de Paris überbacken
Pommes allumettes 180 gr. 56.- / 250 gr. 69.-
+ bunke Schweizer Gemüese 7.50

Cécile Hutter. gastgewesin • Adrian Schaffner Küchenchef

FRITZ

RESTAURANT BAR TERRASSE



WÜESSE

Alles selber gemacht

Mousse au chocolat Lindt & Sprünge 12.80
N.Y. Cheesecake mit Tonkabohne parfümiert 12.80
Schoggi drucke 8.50 / 14.-

Beeri vom Markt. Butterkeks - Crumble.
Sauerrahm glacé 14.80

Mascarpone - Kokosnuss creme. Löffel Brise mit,
marinierte Ananas würfeli 12.80

Eiskaffee mit Rahm & Kirsche parfümiert 11.-

Solbet Colonel mit Absolut Vodka 16.80

Gelati: Vanille. Café. Sauerrahm. Banane (Vegan) 4.80

Jarbets: Aocolat. Citron. Himbeer 4.80

Nos fromages: Zrilet Savarin. Rebsdow.
Vieux grey 17.80

Juni 2018 Thomas Krebs

Chez Fritz · Thomas Krebs
Seestrasse 195 b · CH-8802 Kilchberg · Telefon +41 44 715 25 15 · Fax +41 44 715 25 11 · www.dinning.ch
Konto: UBS 230-252506.01A · IBAN: CH83 0023 0230 2525 0601 A · BIC: UBSWCHZH80A