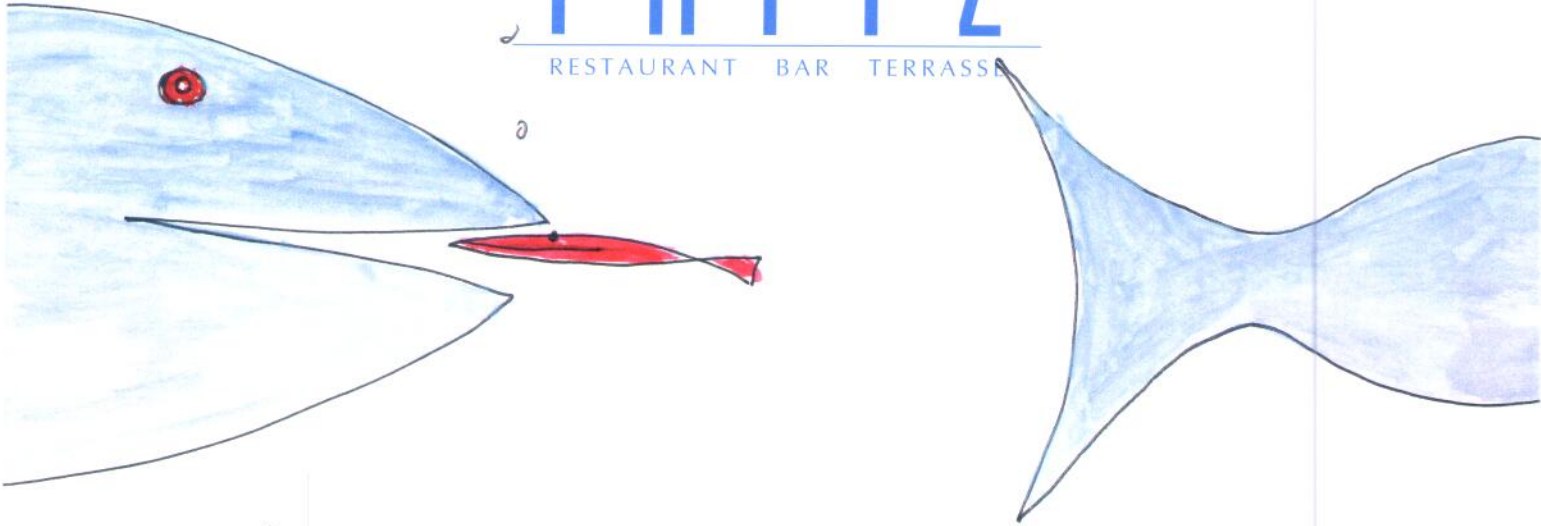


- Passierte Randen-Kokosmilchsuppe mit purple Curry, Kokosdips, Crème fraîche & Petersilienöl. 12.80
- Winter Nimmalat mit wachsweißem Landei, gebratenen Ziapilzi aus Kessu und knusprigem Upeku aus dem Nuotertal 16.80
- Rohmarinierter Quahrsalat mit Kürbis Chutney, Janddorn & knusprigem Jaucimow-Appletravichri von der Metzgerei Ledermann in Ziem. 17.80
- Huc-Cremetten & Avocado 17.80 (grönländ)
- Bunte Falad Bowl des Fritz 13.80
- Mixed Blattsalat 10.80
- Tatar de boeuf des Fritz, Toast & Sauce 19.80/26.-
- Lanwarmit Pulpo aus der Karimik mit Chi Ci & Knoblauch, Cima di Rape, Dakerini & Chobli brot 21.80

Thomas Krebs & Team Januar 2018

FRITZ


RESTAURANT BAR TERRASSE



Wildfang Zanderfilet (Polen)
minutierte gebraten aux amandes, bunte
Gemüse Soupe Garten & Rosmarin Kartoffeln 41.80

Kabeljau - Rückenfilet (MSC) aus Norwegen
Jahreskraut au Champagne, Barba di Frate,
fermentierter Knoblauch, Kartoffel-Mousse Cime
& Sauce au Pernod 46.80

Hummer Schwanz (MSC) aus Canada
im Ofen gegart, Winter spinet,
geröstete Weizkarotten. Risotto zafferano
& Lobster-Sauce 44.80 / 57.80

 Zianchi Gwestibles

Tous nos plats sont préparés avec
des produits frais & LOVE by Adi Schaffner, Kü-chef

FRITZ

RESTAURANT BAR TERRASSE

Französisches Maispouletden-Brütchen gefüllt
mit Friedkorn & Brütchen im Ofen gegart,
sautierter Winterspinat, Barba di Frate
Risotto Zafferano & Thymian 42.80

© ssabucco aus dem Mostatal nach altem
Rezept im Ofen braisiert mit gebratenem Speck,
Bionille aus Kerns, buntes Gartengemüse
& Mousse Cime de pommes de terre 43.80

Tournedos de bœuf (Irland) chez Fritz mit
Jama Café de Paris überbacken,
Pommes allumettes 180 gr. 56.- / 250 gr. 69.-
+ buntes Oaisow gemüse Mättli 7.50

Tatar de bœuf (Suisse) chez Fritz mit
toast & Butter 36.-

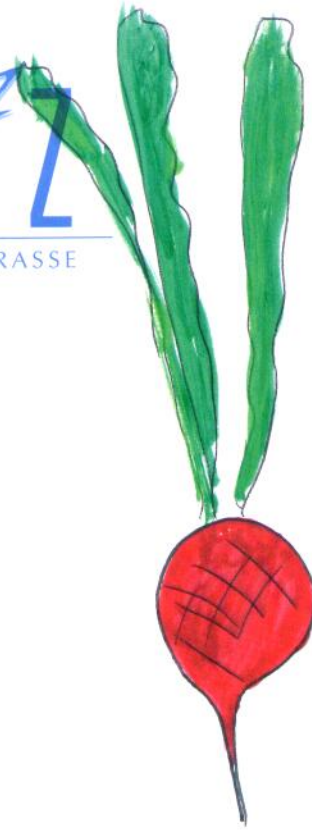
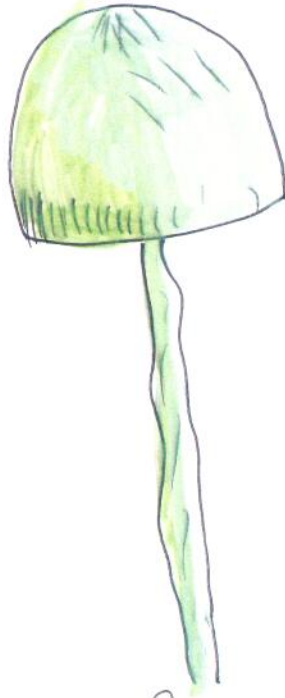
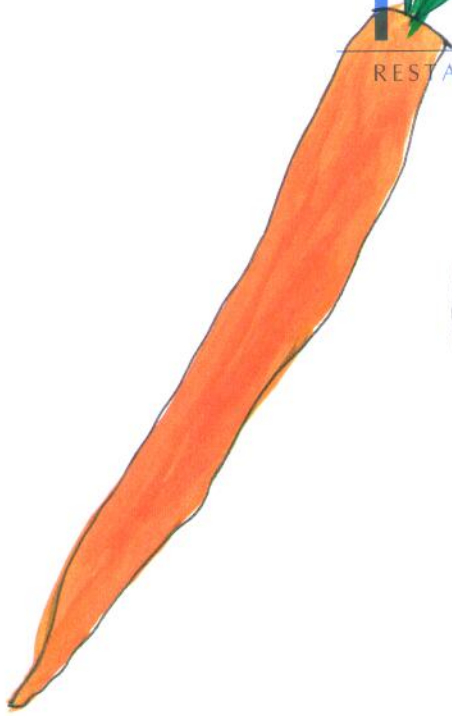
Viandes: Metzgerei Heintz. Mostatal

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

CHEZ
FRITZ

RESTAURANT BAR TERRASSE



Vegan &
Vegetarisch

Hausgemachtes Coco- Curry mit Falafel
aus Gelberbun. Gemüsestreifen,
Pak Choi-Gemüse & fried rice 32.80
V E G A N

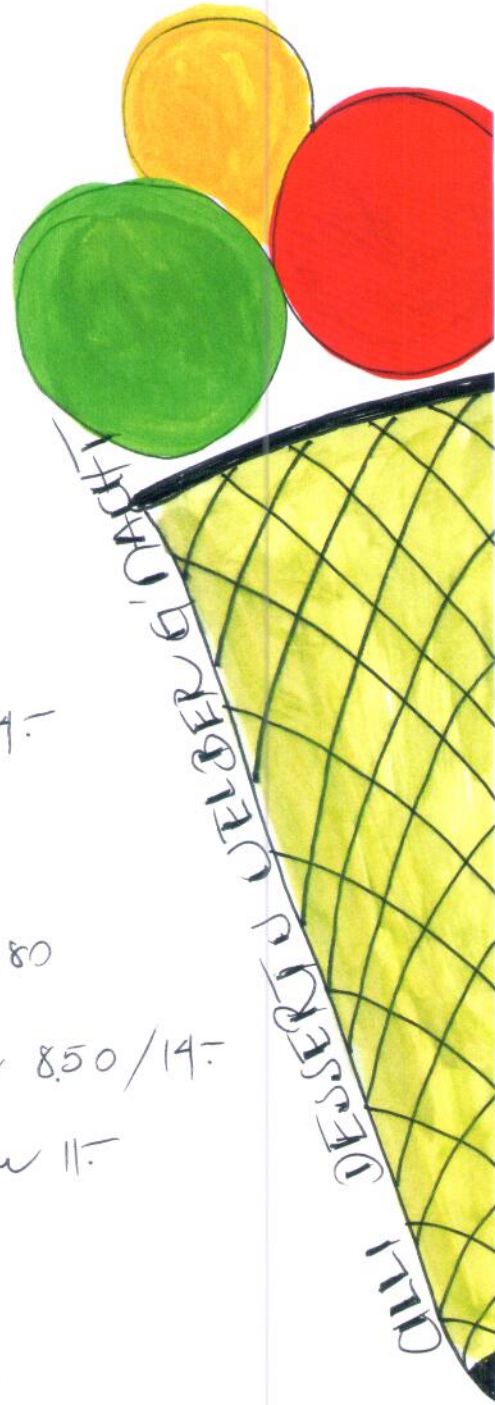
Gnocchi di patate Piemontese fatti a mano,
mit Cima di Rape, fermentiertem Knoblauch,
Biopilze aus Kernen, Japariini-Tomaten
& Parmigiano Reggiano 32.80
V E G E T A R I S C H

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

F R I T Z

RESTAURANT BAR TERRASSE



Äpfelküchli mit Zimtucker
& Vanille glacé 14.80

Lindt & Sprüngli -
Nusse au chocolat 8.50 / 14.-

Fo grasst Panna cotta mit
Passionsfrucht und
granny Smith - Sorbet 14.80

Uchoggiduelle grand mère 8.50 / 14.-

Eis Kaffee mit Espresso & Rahm 11.-

Lemon Sorbet Oranger mit
absolut - Vodka 16.80

Variation de desserts 30.-

Fromages: Brillat Savarin, Reblochon
& Vieux gruyère

Gelati: Vanille. Café. Jauerahm Banane (vegan)

Sorbetti: Chocolat. Citron. Himbeer 4.80

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