

# FRIITZ

RESTAURANT BAR TERRASSE



CRUOUS & WARTERS

Parmierte Tom Koh Eai Suppe mit  
Cocos, Chi Ci Poulet-Pracine (Suisse),  
Koriander & Brunnenkresse 4.80

Gerafelter Rüeblisalat, Picandou-chèvre,  
granobler Nüssen, Honig, Feigen &  
Trauben 16.80

Tuna Tataki (Vietnam) auf Sushireis,  
marinierte Rander & Wasabi-Crème 22.80

Avocado & Crevettes (MSC. Grönland) 17.80

Bunte Wald bowl chez Fritz 13.80

Mixed Blattsalat 10.80

Tatar de boeuf chez Fritz. Post. Sauce 19.80/36.-

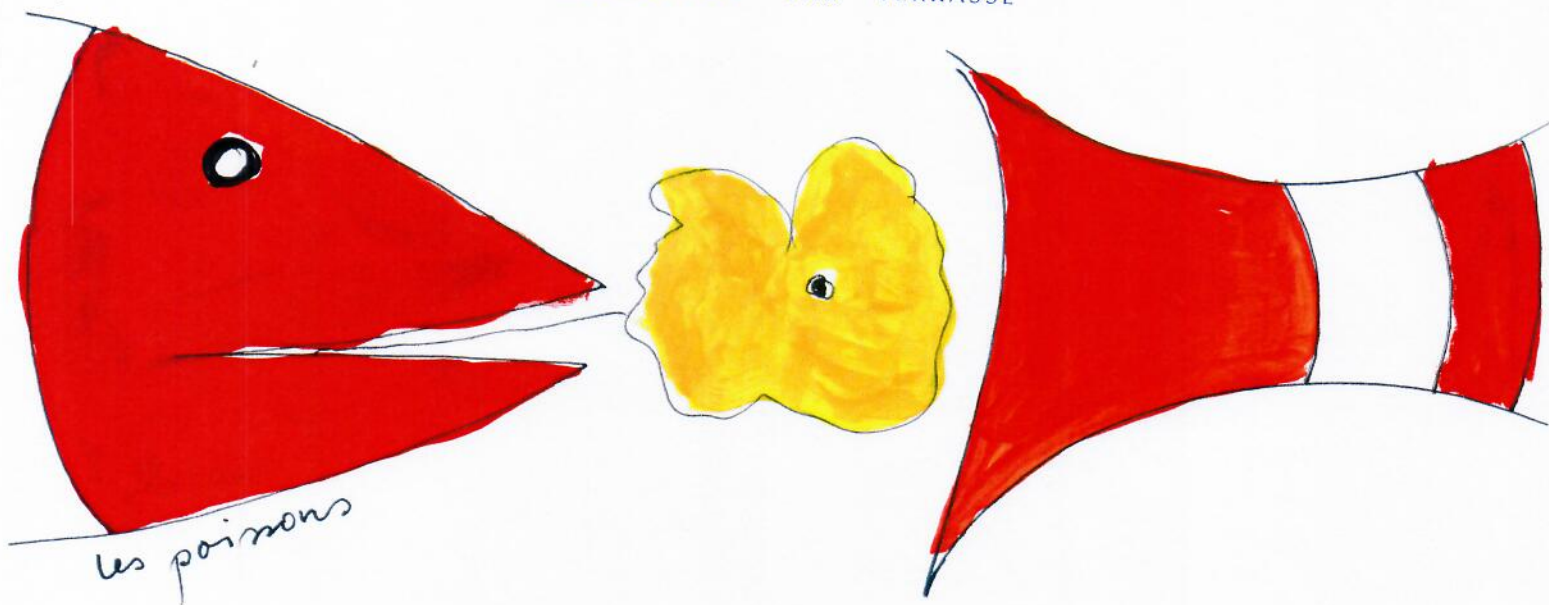
Leicht pikanter Ki cheterbjerndalat  
mit Apfel, Mango, Zwiebeln &  
Christisalat 12.80



Hausgemachtes Cocos Curry mit  
Gelberbsen Salat, Gemüse-Julienne,  
Pak-Choi & Ainen fied (Vica) 32.80

# F R I T Z

RESTAURANT BAR TERRASSE



Gebrautes Lachsrückenfilet aus Costallo (TI)  
Champagner Jauerkraut. Pappardelle al burro  
Jauce au Pernod 48.80

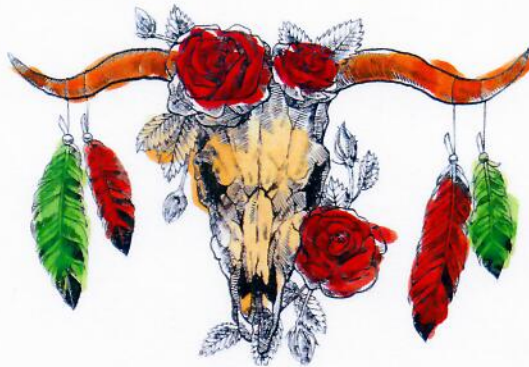
Riesendereiter (vietnam) in der Pfanne  
sautiert. Risotto safran, buntes  
garten gemüse. leichte Zitronengras-  
Jauce 49.80 / 53.80

Zanderfilet (Binnenfischeri Polen) in der  
Pfanne mediterran gebraten aux amandes,  
Buntes Gartengemüse.  
Rosmarin Kartoffeln 43.80

gastgeber: Ceile Hutter. Nina Müller  
küchenchef: Kevin Kuster. Mirjam Müller-Fischli

# F R I T Z

RESTAURANT BAR TERRASSE



Scaloppine di vitello all' Cimone  
Risotto bianco mit Auedichrütli  
Frühlings-Spinat 42.80 / 51.80 (Suisse)  
im Ofen gegartes Perlhuhnbröstli (France)  
Pappardelle fatti a mano, buntes  
Gartengemüse. Sauce aux morilles 42.80  
Tatar de boeuf (Suisse). Toast. Beurre 36.

Rindsfilet (Irland) chez Fritz mit  
Sauce Café de Paris überbacken  
Pommes allumette 180 gr. 56.- / 250 gr. 69.-  
+ buntes Gartengemüse 7.50

Handdünne Ravioli ai funghi porcini  
mit Spinat, Parmigiano, burro & Salvia  
35.80

# FRITZ

RESTAURANT BAR TERRASSE

Choc au moussolat

Lindt & Sprüngli mit Rahm 8.50/A.

Crème brûlée mit Tonkabohnen  
& Sauerrahm gratin 14.80

• Schokoladen Cake ohne Feig  
mit Rahm 8.50/A.

Russischer Zupfkuchen (Cheesecake)  
mit Amaretto. Marinierte Orangen  
13.80

Eiskaffee mit Espresso & Rahm 11.-

• Sorbet au citron Coronel 16.80

Graces: Vanille. Café. Sauerrahm 4.80

• Sorbets: Chocolat noir. Citron. Fraamboises

• Assiette de fromages: (lait cru)  
Brillat Savarin. Reblochon.  
Vieux gruyère 17.80

Thomas Krebs März 2019

ICES

FRITZ