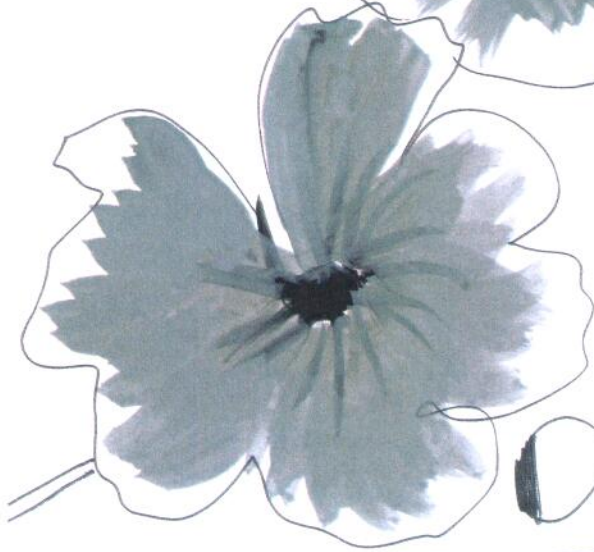


F R I T Z

RESTAURANT BAR TERRASSE



Ordnung Arten
Cela communis

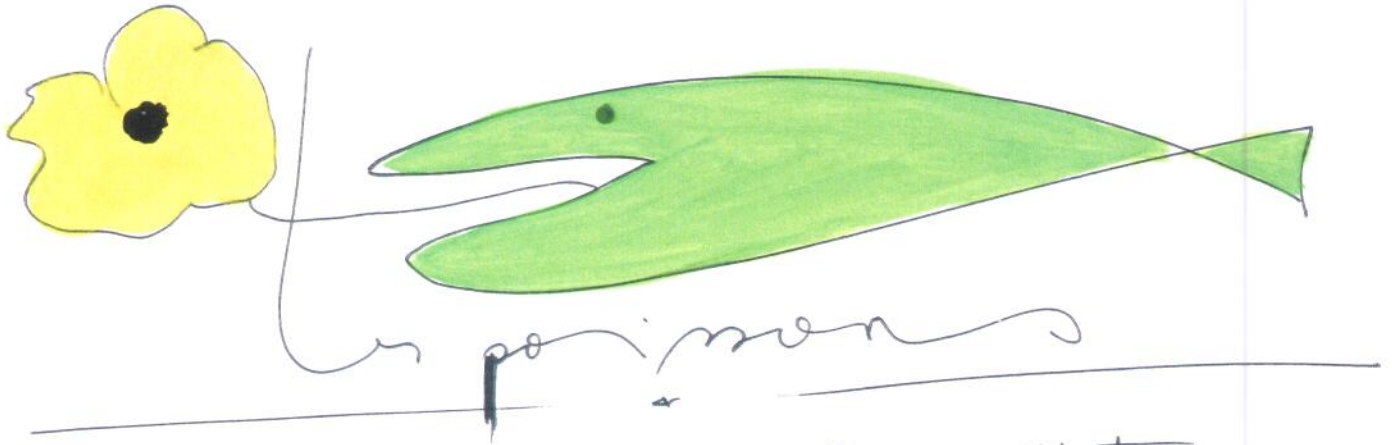
- Parmentier Kartoffel-Landrahmsuppe
mit Trüffelöl parfümiert, warmes
Waldpilzli-Tatar im Brütigkörnchen
& Bauernwickel aus dem Quosthal 15.80
- Runder Carpaccio & Löwenzahmsalat,
Janon Jerrano, Hüttenkäse &
Bärlauchdressing 17.80
- Avocado & Gerichte (Fisch) aus Grönland 17.80
- Nüssli Salat mit italienischem Rührer
& gebratener Bauernwickel aus dem
Klosterthal 16.80
- Bunte Salat bowl chex-trik 13.80
- Mixed Blattsalat 10.80
- Tatar de Boent chex-trik, 100g A. Beurre 19.80/36.-
- Cantinella Calamaretti (Patagonien) mit Fenchel,
getrockneten Tomaten, Chorizo &
Cajun Sauce 22.80

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

F R I T Z

RESTAURANT BAR TERRASSE



geminiere gebratenes Zanderfilet
aux amandes. Bunter Gartengemüse
& Rosmarin Kartoffeln 41.80

Kabeljau filet gebraten. junger Spinat,
rote Zwiebeln, getoastete Pinienkerne,
Black Jeppia-Linguine. Jauce homard 46.80

grilled King Shrimps mit Artischocken,
Champignons de Paris, mediterraner
Risotto à la tomate. Jauce Noilly Prat 47.80

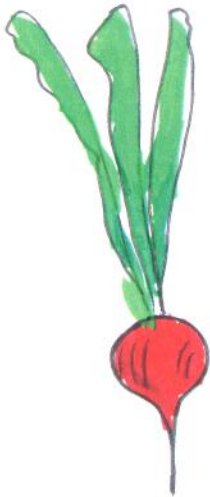


Hausgemachter Coors curry mit
Gelberbsen-Talat, Gemüsestrifen,
Jenkohl & fried rice 32.80

Bianchi Gourmables
Zander: Polen. Kabeljau: Norwegen. Gambas: Vietnam

F R I T Z

RESTAURANT BAR TERRAZZA



Vegetarisch

Enochi di patate Piemontese al burro
mit jungem Spinat, Frühlings-Morchel,
getrockneten Pinienkernen, Japornis-
Tomati & Parmigiano Reggiano 34.80
Les Viandes

Tournedos de bœuf chez Fritz (cité de Paris)
à Pommes allumettes 180 gr. 56.- / 250 gr. 69.-
+ buntes Schreker garten gemüts 75
Lammrack gebraten mit Artischocken,
Kernseel Bionille fermentierter Knoblauch,
Risotto à la tomate. Marsala jus 46.80
Gebratenes Entenbrü Aci mit Rindermark,
Frühlingsmorchel, junges Spinat, Pinienkerne,
gnocchi di patate. Jus de vin rouge 43.80
Tatar de bœuf chez Fritz. Part. Bouffe 36.-

Melgerei Heintz. Quotatthal
Rind: Irland. Lamm: Australien. Ente: Frankreich
Porkbein: Schweiz. Rinds tatar: Schweiz

FRITZ

RESTAURANT BAR TERRASSE

Caravane de desserts 30.-

Mousse au chocolat
mit Aprikosi 8.50/14.-

N.Y. Cheese cake mit Tonkabohnen
parfumiert + Rhabarber Kompott 12.80

Choggi duu du 8.50/14.-

Jo gheur-Houig Panna cotta mit
Fruit de la passion & hausgemadtem
Graham/Smith Sorbet 13.80

Eiskaffee mit Espresso M.-

Sorbet Colonel mit Absolut 16.80

Gelati: Vanille, Café, Jauerrahm,
Banane (Vegan) 4.80

Sorbet: Chocolat, Citron,
Himbeer 4.80

Fromages:

Brillat Savarin
Rebrochon, Vieux gruyère

gastgeberin: Cécile Hüter

chef de cuisine: Adi Draffner

März 2018. Thomas Krebs

les desserts