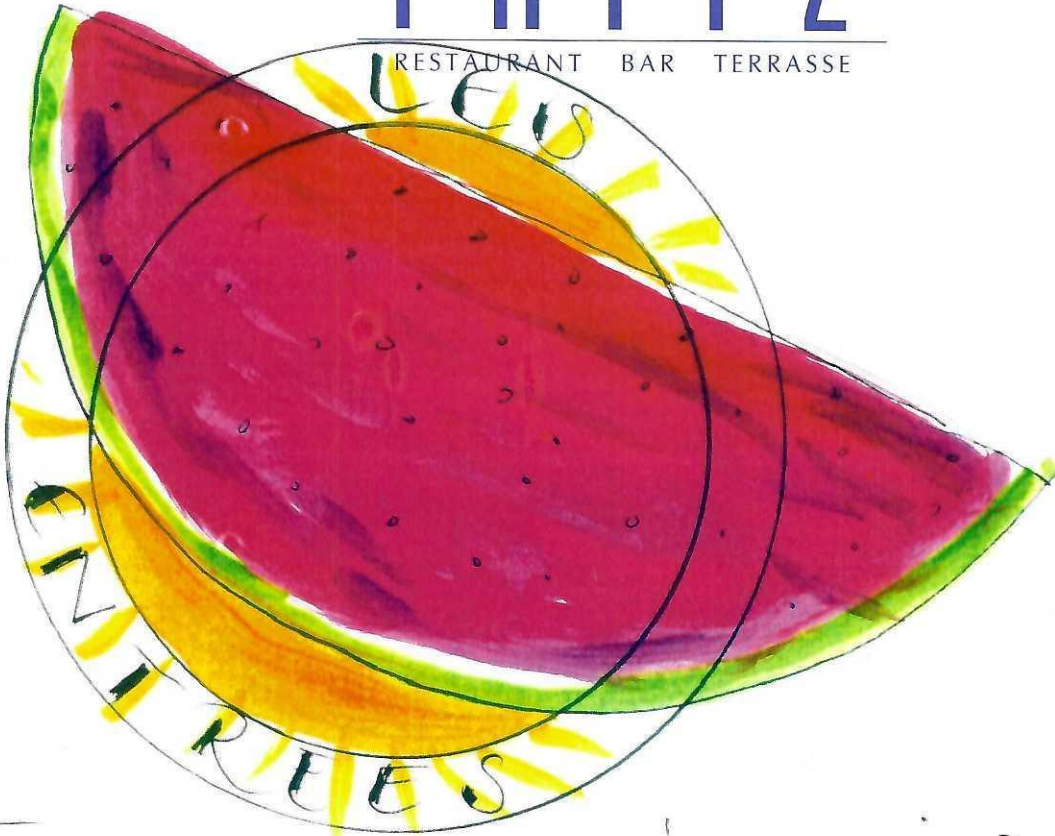


FRITZ

RESTAURANT BAR TERRASSE



FRÜHLINGSBLATTJALATE MIT RADIELLI, SPARGELN,
TOMATEN, HASELNÜSSE 15.-

PARFACCIO DI VITELLO (SWISS) MIT MARINIERTEN
RHABARBER, BÄRLAUCH, BACHTEL PERLE 24.60

SPARGELJALAT, POMMEL, APFELGELÉE, PECANNÜSSE,
VINAIGRETTE MIT CHRÜTLI 16.80

BUNTE JALAD BOWL 15.-

JALADE MIXTE 10.80

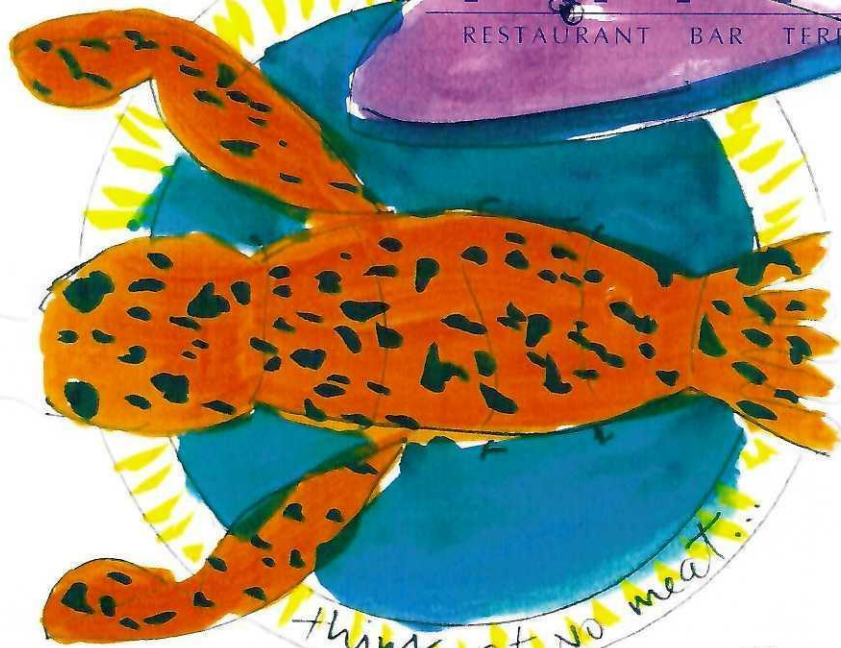
TATAR DE BŒUF CUISE, TOAST, BEURRE 21.80

WEISSWEIN-CHAUJÜPPLI À LA TRUFFE 16.-

• CHEFS DE CUISINE: KEVIN KUSTER, MARCO, NALAGUINO

FRITZ

RESTAURANT BAR TERRASSE



THINK OF NO MEAT

JÔLE ENTIÈRE "COLBERT" (NL). (UN RÊVE) EXTREME QUALITÉ)
BUNTES GEMÜSE 62.-

JUNGER MOUSCARDINI PULPO (ITAL). MEDITERRANER
JUGO DI POMODORO. PAIN À L'AIL.
PIMIENTOS DE PADRÓN 48.-

HAUTIERTES KABELAU-RÜCKENFILET (NORWEGEN)
MEUNIÈRE AUX ANANDES. GARTEN GEMÜSE.
ROSMARIN KARTOFFELN 49.80



SPARGELN. LINENTOFU NAISON.
BÄRLAUCH. PINIENKERNE. DATTERINI 32.-

SpAgent: Raimon Lopez

F R I T Z

RESTAURANT BAR TERRASSE



RISOTTO ACQUARELLO CON ASPARAGI.
(HRÜTLI. PARMIGIANO 32.-

vegetarisch

IRLÄNDISCHES LAMMRACK. JUS AU VIEUX PORTO.
HERBES DE PROVENCE. BRAMATA. RATATOUILLE 49.50
MAIS POULARDEN BRÜSTLI. SAUCE AUX MORILLES À LA CRÈME.
TAGLIATELLE. BUNTES FRÜHLINGSGETÜBE 44.-

TOURNEDOUS DE BŒUF (IRLAND) (CAFÉ DE PARIS.
POMMES ALLUMETTES. 58.- / 72.-
+ BUNTES GARTENGETÜBE 8.-



TATAR DE BŒUF JUISSÉ.
TOAST. BEURRE 39.80

LASSEN SIE EU UNS BITTE WISSEN, FALLS SIE
AUF IRGEND ETWAS ALLERGISCH SIND.

MÄRZ 2013 Thomas Krebs