

CHEZ FRITZ COCKTAILS - APÉRITIFS

French 75	19.00
Gin, Zitrone, Champagner Emile Leclère Brut	
Kir Royal	16.50
Chambord, Champagner Emile Leclère Brut	
Campari Milano	14.50
Campari, Cranberry, Prosecco, Minze	
Negroni « Sbagliato »	16.00
Campari, Vermuth, Prosecco/Gin	
Aperol Spritz / Hugo	14.50

CLASSIC COCKTAILS

Sours - & Fizzes	16.00
Unser Tipp: Continental Sour	
Bourbon, Zitrone, Angostura, Portwein, Eiweiss	
Mojito / Caipirinha	16.00
Rum, Limette, (Minze)	
Moscow / London Mule	14.50
Vodka / Gin, Limette, Ginger Beer	
Old Fashioned	16.00
Bourbon/ Rum, Angostura, Orange	
Between the sheets	16.00
Cognac, Rum, Cointreau, Zitrone	

DESSERT COCKTAILS

Espresso Martini	16.00
Vodka, Kahlúa, Espresso	
French Martini	16.00
Lillet Blanc, Vodka, Chambord	
White / Black Russian	16.00
Vodka, Kahlúa, (Sahne)	

MOCKTAILS

Virgin Mojito	12.50
Limette, Minze, Tonic Water	
Ipanema	12.50
Limette, Ginger Ale	
Tripple P-erfection	12.50
Passionsfrucht, Ananas, Kokos	

CHAMPAGNER & PROSECCO

Champagner/Prosecco

	1dl
Champagner Émile Leclère brut	14.50
Champagner Deutz Rosé brut	19.00
Prosecco Alexander, Bottega	8.90

WINE BY THE GLAS

Weiss

	1dl
Aigle Grand Cru AOC Chablais, Chasselas	8.50
Chardonnay Veneto Edizione Chez Fritz	7.80
Sauvignon Blanc, José Pariente	8.90
Räuschling Seehalde, Meilen ZH	8.50
Gespritzter Weisswein süss oder sauer	8.50

Rot

LAS DOS CES, Cuvée d'Espagno	7.00
Château de Gironville, Haut Médoc	11.50
Cabernet DOC Garda, la Prendida	12.50

APÉRITIFS & BITTERS

Campari Bitter	23%	4cl	9.00
Martini Bianco / Rosso	15%	4cl	9.00
Averna	29%	4cl	9.00
Cynar	17%	4cl	9.00
Ramazotti	30%	4cl	9.00
Pastis	45%	4cl	9.00
Fernet Branca	40%	4cl	9.00
Jägermeister	35%	4cl	9.00

SPIRITUOSEN

Gin

Bombay Sapphire	40%	4cl	12.00
Monkey 47	47%	4cl	16.00
Hendricks	41%	4cl	15.00

Vodka

Absolut	40%	4cl	12.00
Grey Goose	40%	4cl	16.00

Cognac / Brandy

Remy Martin	40%	2cl	14.00
Davidoff VSOP	40%	2cl	16.00
Hennessy XO	40%	2cl	18.00
Carlos I	38%	2cl	13.00

SPIRITUOSEN

Sherry & Portweine

Sherry Tio Pepe	15%	5cl	9.00
Porto Nieport 10 Years Old Tawny	20%	5cl	12.50

Liqueurs

Baileys Irish Cream	17%	4cl	10.50
Amaretto Lazzaroni	28%	4cl	10.50
Sambuca	40%	2cl	11.00
Grand Marnier	40%	2cl	9.00

Rum

Bacardi Carta Blanca	37.5%	4cl	12.00
Bacardi 4 Años Negra	37.5%	4cl	13.00
Zacapa, Solera Gran Reserva 23years	40%	4cl	16.00
Plantation XO, Barbados	40%	4cl	18.00

Tequila

El Espolon Blanco	40%	4cl	11.00
-------------------	-----	-----	-------

Whisky

Bulleit Boubon	40%	4cl	11.00
Johnnie Walker Black	40%	4cl	15.00
Lagavulin 16 years	43%	4cl	16.00
Macallan Amber 18 years	40%	4cl	18.00
Oban 14 years	43%	4cl	17.00
Dalwhinnie 15 years	43%	4cl	17.00

SPIRITUOSEN

Obstbrände

Vieille Prune	40%	2cl	12.00
Calvados	40%	2cl	10.00
Rote Williamsbirne Humbel	43%	2cl	12.00
Seppetoni Kirsch Humbel	43%	2cl	12.00
Quitten Brandy	43%	2cl	12.00

Grappa

Brunello L'Anima di Vergani	40%	2cl	9.00
Amarone L'Anima di Vergani	40%	2cl	12.00
Berta Brica de Gaian	45%	2cl	20.00

BIERE

Feldschlösschen Hopfenperle	5%	33cl	6.00
Feldschlösschen Alkoholfrei	0.1%	33cl	6.00
Schneider Weisse Weizenbier	4.8%	33cl	7.80

SOFTDRINKS & SÄFTE

Säfte

Orange, Cranberry, Passionsfrucht, Ananas, Tomate		20cl	5.50
--	--	------	------

Tafelwasser

Chez Fritz Wasser mit Kohlensäure		50cl	6.00
Piz Sardona mit Kohlensäure		40cl	6.00
Piz Sardona ohne Kohlensäure		40cl	6.00

Softdrinks

Coca Cola (Zero), Sprite, Schorle		33cl	5.00
Swiss Mountain Spring Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer		20cl	5.00
Sanbitter		10cl	5.00

KAFFEE & TEE

Kaffee Crème	4.90
Espresso	4.90
Espresso Doppio	6.50
Cappuccino	6.00

Sirocco Tee

Minze, Verveine, Schwarztee, Grüntee mit Jasmin, Alpenkräutertee, Rooibos Tangerine	5.20
---	------

FINE FOOD AT THE BAR

ab 14:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Avocado Crevetten an Sauce Calypso	17.80
Bunte Salad Bowl Chez Fritz	13.80
Tatar de bœuf (CH) à la chez Fritz mit Toast & Butter	19.80 / 36.00
+ Portion Pommes (beim grossen Tatar inklusive)	8.00
Rindsfilet Café de Paris, Pommes allumettes 180gr./250gr.	56.00 / 69.00

DESSERTS

Cheesecake à la chez Fritz	13.80
Mousse au chocolat Lindt & Sprüngli mit Rahm garniert	12.80
Glacés de la Brasserie Lipp	
Vanille, Mocca, Sauerrahm	4.80
Sorbets de la Brasserie Lipp	
Zitrone, Himbeere, Schokolade	4.80
+ Rahm	1.50