

## CHEZ FRITZ COCKTAILS - APÉRITIFS

<b>Bloomy Gin Sour</b>	18.00
Gin, Litchi-Sirup, Himbeer-Sirup, Zitronensaft	
<b>Kir Royal</b>	18.00
Chambord, Champagner Emile Leclère Brut	
<b>Campari Milano</b>	16.00
Campari, Cranberry, Prosecco, Minze	
<b>Negroni « Classico » oder « Sbagliato »</b>	18.00
Campari, Vermouth, Prosecco/Gin	
<b>Hugo</b>	15.50
Holunderblüten-Sirup, Limette, Prosecco, Minze	
<b>Aperol Spritz</b>	15.50
Aperol, Prosecco	
<b>Chez Fritz Martini Spritz</b>	16.00
Martini Fiero, Prosecco, Orange	

Alle Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.

## CLASSIC COCKTAILS

<b>Sours - &amp; Fizzes</b>	18.00
<b>Caipirinha</b> Cachaça, Limette	
<b>Mojito</b>	18.00
Rum, Limette, Minze	
<b>London Mule</b>	18.00
Gin, Limette, Ginger Beer	
<b>Old Fashioned</b>	18.00
Bourbon/ Rum, Angostura, Orange	
<b>Between the sheets</b>	18.00
Cognac, Rum, Cointreau, Zitrone	
<b>Martini Classico</b>	15.50
Martini Bianco, Tonic, Limette	
<b>Tom Collins</b>	18.00
Bombay Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda, Zitrone	

Alle Preise verstehen sich inkl. 8,1% MwSt.

## DESSERT COCKTAILS

**Espresso Martini** 18.00  
Vodka, Kahlúa, Espresso

**Black Russian** 18.00  
Vodka, Kahlúa

## MOCKTAILS

**Virgin Mojito** 12.50  
Limette, Minze, Tonic Water

**Ipanema** 12.50  
Limette, Ginger Ale

**Vibrante Spritz** 12.50  
Martini Vibrante, Soda, Orange

**No Mericano** 12.50  
Martini Vibrante, Sanbitter

**Virgin Hugo** 12.50  
Holunderblüten-Sirup, Limette, Alkoholfreier Cava,  
Minze

Alle Preise verstehen sich inkl. 8,1% MwSt.

## CHAMPAGNER & PROSECCO

### Champagner/Prosecco

	1dl
Champagner Émile Leclère brut	15.50
Champagner Deutz Rosé brut	19.50
Prosecco Alexander, Bottega	9.50
Villa Conchi, Cava, Alkoholfrei	7.50

## WINE BY THE GLAS

### Weiss

	1dl
Epesses La République, Waadt	9.50
Pinot Grigio, Grivo	9.00
Sauvignon Blanc, José Pariente	9.50
Räuschling Seehalde, Meilen ZH	9.90
Gespritzter Weisswein süss oder sauer	9.50

### Rot

LAS DOS CES, Cuvée d'Espagne	7.00
Château Soleil AOC, Bordeaux	11.50
Cabernet DOC Garda, la Prendina	12.80
Cuvée Private Reserve Domaines Kilger Burgenland	10.50

Alle Preise verstehen sich inkl. 8,1% MwSt.

## APÉRITIFS & BITTERS

Campari Bitter	23%	4cl	9.50
Martini Bianco / Rosso	15%	4cl	9.50
Averna	29%	4cl	9.50
Cynar	17%	4cl	9.50
Ramazotti	30%	4cl	9.50
Pastis	45%	4cl	9.50
Fernet Branca	40%	4cl	9.50
Jägermeister	35%	4cl	9.50

## SPIRITUOSEN

### Gin

Bombay Sapphire	40%	4cl	13.00
Monkey 47	47%	4cl	16.00
Hendricks	41%	4cl	15.00
Malfy Originale	41%	4cl	14.00
Malfy Rosa	41%	4cl	14.00

### Vodka

Grey Goose	40%	4cl	16.50
42 Below	40%	4cl	14.00
Absolut Vodka	40%	4cl	14.00
Beluga Vodka	40%	4cl	18.00

Alle Preise verstehen sich inkl. 8,1% MwSt.

## SPIRITUOSEN

### Sherry & Portweine

Sherry Tio Pepe	15%	5cl	9.00
Taylors 20 Years Old Tawny	20%	5cl	15.00

### Liqueurs

Baileys Irish Cream	17%	4cl	10.50
Amaretto Lazzaroni	28%	4cl	11.00
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	18.00
Plantation XO, Barbados	40%	4cl	18.00

### Tequila

El Espolon Blanco	40%	4cl	13.50
-------------------	-----	-----	-------

### Cognac / Brandy

Remy Martin	40%	2cl	14.00
Davidoff VSOP	40%	2cl	16.00
Hennessy XO	40%	2cl	18.00
Carlos 1	38%	2cl	13.00
Carlos 1 Imperial XO	40%	2cl	18.00

Alle Preise verstehen sich inkl. 8,1% MwSt.

## SPIRITUOSEN

### Obstbrände

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

### Grappa

Brunello L'Anima di Vergani	40%	2cl	12.00
Amarone L'Anima di Vergani	40%	2cl	15.00
Berta Brica de Gaian	45%	2cl	20.00

### Whisky

Four Roses Bourbon	40%	4cl	13.00
Johnnie Walker Black	40%	4cl	15.00
Macallan 12 years	40%	4cl	18.00
Oban 14 years	43%	4cl	17.00
Dalwhinnie 15 years	43%	4cl	18.00
Lagavulin 16 years	43%	4cl	18.00
Glenlivet 15 years	40%	4cl	17.00

Alle Preise verstehen sich inkl. 8,1% MwSt.

## BIERE

Feldschlösschen Hopfenperle	5%	33cl	6.50
Feldschlösschen Bügel	4.8%	50cl	9.00
Feldschlösschen Alkoholfrei	0.1%	33cl	6.50
Schneider Weisse Weizenbier	4.8%	33cl	8.00
Bier / Panache offen	5%	30cl	5.10
Bier / Panache offen	5%	20cl	4.50

Alle Preise verstehen sich inkl. 8,1% MwSt.



## SOFTDRINKS & SÄFTE

Orange, Cranberry, Passionsfrucht, Ananas, Tomate	20cl	6.00
<b>Tafelwasser</b>		
Chez Fritz Wasser mit Kohlensäure	50cl	6.00
Piz Sardona mit Kohlensäure	40cl	6.50
Piz Sardona ohne Kohlensäure	40cl	6.50
<b>Softdrinks</b>		
Coca Cola (Zero), Sprite, Schorle, Ice Tea Lemon	33cl	5.50
Mountain Spring Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer	20cl	5.50
Sanbitter	10cl	5.50
Pink Grapefruit Tonic Three Gents	20cl	5.50

## KAFFEE & TEE

Kaffee Crème		5.00
Espresso		5.00
Espresso Doppio		6.50
Cappuccino		6.00
<b>Sirocco Tee</b>		
Minze, Verbena, Darjeeling, Grüntee mit Jasmin, Rooibos Tangerine		5.50

Alle Preise verstehen sich inkl. 8,1% MwSt.

## FINE FOOD AT THE BAR

14:00 Uhr bis 17:00 Uhr (& Samstag 15.00-17.00 Uhr)

Bunte Salad Bowl Chez Fritz	15.00
Tatar de bœuf (CH) à la chez Fritz mit Toast & Butter	23.00 / 43.00
+ Portion Pommes (beim grossen Tatar inklusive)	8.00
Egli-Knusperli (PL) mit Tatarsauce und Blattsalat an Hausdressing	42.00
Rindsfilet (IR) Café de Paris, Pommes allumettes 160gr./250gr.	58.00 / 72.00
Hummus & Baba Ganoush	15.50

## DESSERTS

Mousse au chocolat Lindt & Sprüngli mit Rahm	13.00
Zartes Mascarpone-Kürbis Tiramisu	15.00
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanille Sauce	15.80
Sorbet Colonel	16.80
Affogato	11.00
Assiette de fromages : Brillat Savarin, Reblochon, Vieux Gruyère	18.00
<b>Glacés/Sorbets de la Brasserie Lipp</b>	
Vanille, Mocca, Sauerrahm, Caramel mit Fleur de Sel, Zitrone, Schokolade	5.00

Alle Preise verstehen sich inkl. 8,1% MwSt.

## FINE FOOD AT THE BAR

2pm – 5pm (& Saturday 3pm-5pm)

Salad Bowl chez Fritz	15.00
Tatar de bœuf (CH) à la chez Fritz with toast & butter	23.00 / 43.00
+ matchstick potatoes (included with the big tatar)	8.00
Breaded perch fillets (PL) with sauce tatar and leaf salad	42.00
Fillet of beef (IR) with sauce café de paris au gratin, matchstick potatoes 160gr./250gr.	58.00 / 72.00
Hummus & Baba Ganoush	15.50

## DESSERTS

Mousse au chocolat Lindt & Sprüngli with whipped cream	13.00
Mascarpone Pumpkin Tiramisu	15.00
Homemade Apple Strudel with Vanilla sauce	15.80
Affogato	11.00
Sorbet Colonel	16.80
Assiette de fromages : Brillat Savarin, Reblochon, Vieux Gruyère	18.00
<b>Ice cream/Sherbets de la Brasserie Lipp</b>	
Vanilla, Coffee, Sour cream, Salted caramel,	5.00
Chocolate, lemon	

All Prices include 8.1% VAT