

## CHEZ FRITZ COCKTAILS - APÉRITIFS

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

## CLASSIC COCKTAILS

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

## DESSERT COCKTAILS

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

## MOCKTAILS

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

## CHAMPAGNER & PROSECCO

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

## WINE BY THE GLASS

	1dl
<b>Weiss</b>	
Aigle Grand Cru AOC Chablais, Chasselas	8.50
Chardonnay Veneto Edizione Chez Fritz	7.80
Sauvignon Blanc, José Pariente	8.90
Gespritzter Weisswein süss oder sauer	8.50
<b>Rot</b>	
Malanser Pinot Barrique, von Salis	9.50
La Croisade Cabernet & Syrah, Languedoc	8.50
LAS DOS CES, Cuvée d'Espagno	7.00
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**

42 Below	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 Bügelbräu	5%	50cl	8.00
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 18:00 Uhr

Nachos mit hausgemachter Guacamole & Tomatensalsa	8.50
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
Eglichnusperli (PL) mit Sauce Remoulade (8Stk.)	32.00
Rindsfilet Café de Paris, Pommes allumettes 180gr./250gr.	56.00/69.00

## DESSERTS

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

