



## LES PETITES BOUCHÉES À L'APERITIF

Hausgemachte Prussiens salés mit Salbei und Tomaten	CHF 3.50
Olivencrostini Tatar de Boeuf à là chez Fritz	CHF 5.00
Olivencrostini Tatar de Tomate concassées	CHF 4.00
Olivencrostini Tatar de saumon frais	CHF 5.00
Hausgemachte Käsequiche	CHF 5.00
Schinkengipfel	CHF 5.00
Crevetten an Sauce Calypso mit Avocado	CHF 6.00
Eglichenusperli mit Sauce Remoulade	CHF 4.00
Saisonale Suppe	CHF 5.00
Assiette assorti mit Serrano Rohschinken und dreierlei Käse	CHF 25.80



## FLYING DINNER AM SEE

### Kalte Gerichte:

Saisonale Suppe

\*\*\*

Leicht pikanter Kichererbsen Salat mit Apfel und Mango

\*\*\*

Rauchlachswrap mit knackigem Babylattich und Avocado

\*\*\*

Vitello Tonnato (CH) mit geräuchertem Paprika, Kapernäpfel

### Warme Speisen:

Safranrisotto mit gehobeltem Parmigiano Reggiano

\*\*\*

Rindsfiletwürfel (IR) mit Trüffel jus und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Sautiertes Lostallos Lachsfilet grenobloise, auf frischem Blattspinat

\*\*\*

Indisches Bohnen Linsen Dal mit Koriander und Cashewnüssen

### Desserts:

Frische Saisonfrüchte mit Butterkekscrumble und Sauerrahmglace

\*\*\*

Mousse au Chocolat Lindt & Sprüngli mit Rahm

\*\*\*

Crème Brulée aromatisiert mit Tonkabohne

Preis pro Person: CHF 118.00

## VORSPEISEN

### Suppen:

Saisonale Suppen	CHF 14.50
Kürbiscremesuppe mit gebratene Jakobsmuschel	CHF 16.50

### Kalte Vorspeisen

Grüner Blattsalat an Hausdressing	CHF 10.80
Chez Fritz Bowl mit Ei, Parmigiano, Grapefruitfilets und Karamellisierte Baumnüsse	CHF 13.80
Avocado Crevetten MSC Grönland mit Sauce Tivoli	CHF 17.80
Tatar de Bœuf mit Toast et Beurre	CHF 19.90

### Warme Vorspeisen

Vegetarische handgemachte Steinpilz-Ravioli al burro Salvia und Blattspinat	CHF 19.80
Hausgemachte Trüffel-Ravioli mit einem Burrata Schaum und frischem Trüffel	CHF 22.00

## HAUPTGÄNGE

### Les Viandes

Tournedos de Bœuf 180g mit Café de Paris und Pommes Allumettes und buntes Gemüse	CHF 59.00
Muotathaler Kalbsmedaillon an Portwein-Jus, Quark-Spätzli und Caponata-Gemüse	CHF 55.80
Maispouardenbrust gefüllt mit Frischkäse und Spinat, an Portwein-Jus, Rosmarinkartoffeln und Lauchgemüse	CHF 42.80
Kalbshackbraten an Rosmarin-Jus, Kartoffelstampf und Wurzelgemüse	CHF 39.00

### Les Poissons

Bio Lachsfilet aus Lostallo mit Acquarello-Risotto und Gartengemüse	CHF 48.80
Zanderfilet aus dem Lago Maggiore an Pernod-Sauce, roter Chicorée und Schmelzkartoffeln aus dem Ofen	CHF 59.80
Adlerfisch Grenoble Art, 3 farbige Quinoa und mediterranes Gemüse	CHF 43.00

### Vegetarisch / Vegan

Hausgemachte Trüffel-Ravioli mit einem Burrata Schaum und frischem Trüffel	CHF 39.80
Vegetarische handgemachte Steinpilz-Ravioli al burro Salvia und Blattspinat	CHF 35.80
Ginger Tofu knusprig gebraten mit Peperoni-Kartoffel Moussline und Zucchettistreifen	CHF 28.50

## NACHSERVICE

Gerne servieren wir Ihnen auch als Wunsch einen Nachservice von:

Fleisch CHF 6.00 p. P. / Stärkebeilagen CHF 2.50 p. P. / Gemüse CHF 2.50 p. P.

## DESSERTS

Mousse au Chocolat Lindt & Sprüngli mit Rahm	CHF 14.00
Hausgemachter Cheesecake parfümiert mit Amaretto und Pflaumensalat	CHF 13.00
Panna Cotta mit Kokosmilch und Passionsfrucht	CHF 12.00
Frischer Fruchtsalat der Saison mit Butterkekscrumble und Sauerrahmglace	CHF 12.00