

F R I T Z

RESTAURANT BAR TERRASSE

CRUDOS UND STARTER


- GARPACHO ROSO. JALBEI CORBET 14.80
POMODORO. BURRATA. KRESSE-ZITRONEN PESTO 21.-
GEBRATENE COQUILLES ST-JACQUES (USA)
MELONENJALAT À LA MENTHE 21.80
AVOCADO. CREVETTES (950) 17.80
BUNTE JALAD BOWL CHEZ FRITZ 13.80
MIXED BLATTJALATE 10.80
TATAR DE BŒUF JUISE. TOAST. BEURRE
19.80 / 36.-

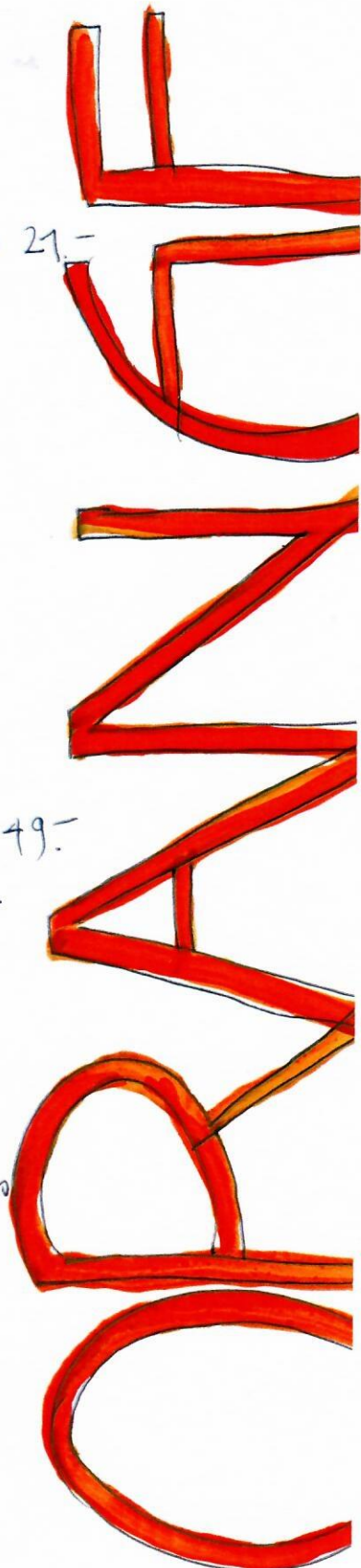
LES POISSONS

- LACHSFILET AUS LOSTALLO. ACQUARELLO -
RISOTTO ALL LIMONE. MARKT GEMÜSE 49.-
CONFITIER HUNTER (USA). COCO BOHNEN.
JÜSKARTOFFEL PÜREE 65.-

VEGAN / VEGETARIAN

- GECHMORTER PAK GOI IN JEJAMJUD
VELLERIE - COCO J PÜREE.
BOR LOTTI UND FRISCHE KRÄUTER 34.80
RAVIOLI ALL TARTUFO. PARMIGIANO.
TARTUFO 21.- / 41.-

-  AUS BREITGARTEN
GANZ GEBRATENE BACHFORELLE
JALZVARTOFFELN. GEMÜSESTREIFEN
BEURRE BLANC 43.80



FRITZ

RESTAURANT BAR TERRASSE

LES VIANDES

TOURNEJOS DE BŒUF CHEZ FRITZ (12L)
SAUCE CAFÉ DE PARIS
POMMES ALLUMETTES FRITES 56.- / 69.-

ALPSTEIN POULET OBERSCHENKEL-TAJINE.
GETROCKNETE FRÜCHTE. QUINOA SALAT.
MIT GURKEN. TOMATEN. PEPPERONI.
GRANAT APFEL 42.-

LAMBRACK AUS IRLAND. GNOCCHI ROMAINE.
GLASIERTE CATALOGNA. 140 AU PORTO 49.-
+ GEMÜSEPLÄTTLI 7.50

LES DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT LINDT + UPRÜNGLI 13.-
BEEREN. KEKJ CRUMBLE. SAUERRAHM GLACE 15.-
VORBEI VODVA COLONEL 16.80

ZITRONENKUCHEN. ZITRONEN CRÈME.
GERÖSTETE MARSHMALLOW 13.50

GLACÉS: VANILLE. CAFÉ. SAUERRAHM 4.80
VORBEITS: CHOCOLAT. CITRON. HIMBEER 4.80

N.Y. CHEESECAKE b.i.t. 13.80

FRONAGES: REBOUCHON. VIEUX GRUYÈRE. BRILLAT JAVARIN 18.-

GASTGEBER: RAMON LOPEZ. DÉSIREE CHWERI
KÜCHENCHEF: KEVIN KUSTER. MARGO MALAZINO

Thomas Krebs Juni 2021