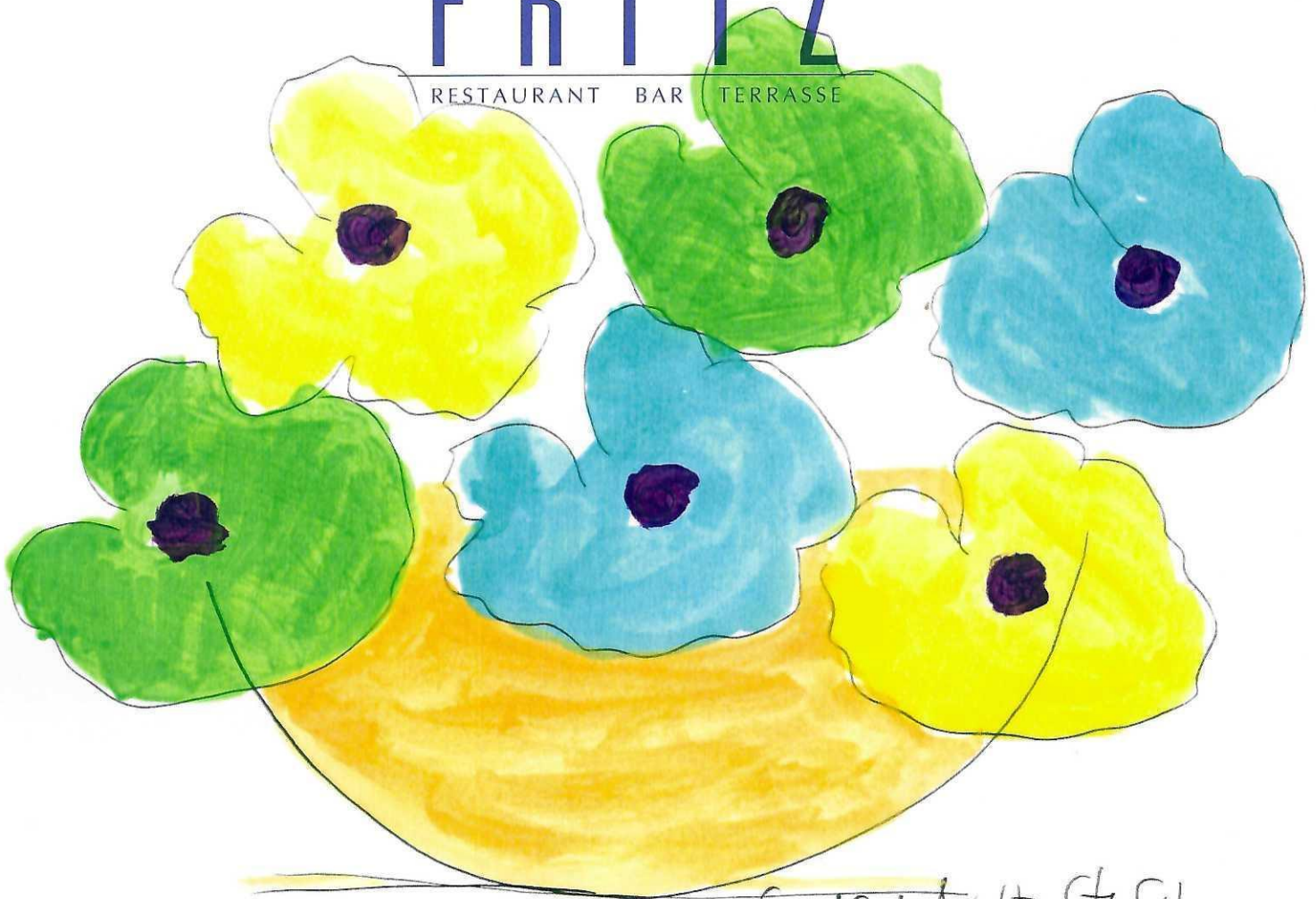


F R I T Z

RESTAURANT BAR TERRASSE



Crudo & Starter

Mixed Burrata 10.50

Bunte Salad Bowl chez Fritz 15.-

Spazpacho verde mit hausgemachtem
Cocos grace 16.-

Tatar de boeuf Jippe. Toast. Beurre 23.- / 43.-

Burrata. Pomodorini. Basilico 22.-



Tuna (vietnam). Jushi rice.
Avocado. Mango. Wakame.
Wasabi. Radis rogen 26.-



Filet de maigre (Adlestisch) aus Griechenland.
Quinoa mit Peperoni. Gemüse du marché
grillé à l'italienne 42.-

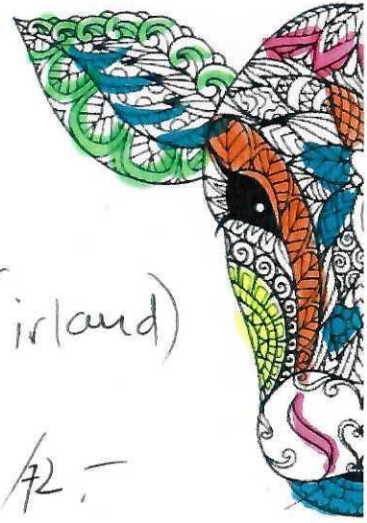
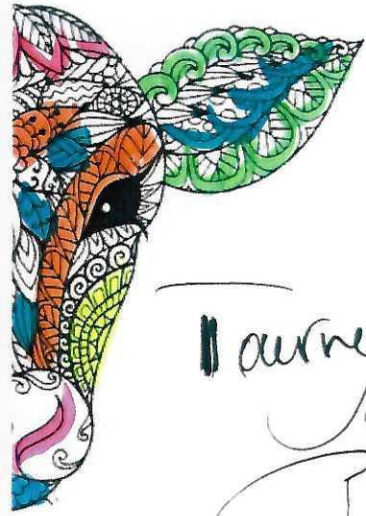
Cartofe u bades filet aus Kostallo.
Beluga Cuvier. fein geschnittener Fenchel,
Jura au vin blanc & œuf 48.-

Thai grasnudel gericht mit Bärenkräuter,
bunte Marktgemüse. Pak choi.
Erdnüsse 52.-

Vegan: Hirse fäpochli Narakesch.
Zaka Gampush, soja Zitronenjoghurt.
Granatapfel, Gurken 32.-

F R I T Z

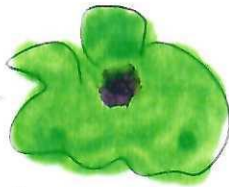
RESTAURANT BAR TERRASSE



|| aurre dou de brout chez Fritz (irland)
sauce Café de Paris
Pommes allumetteu 58.- / 72.-
+ bunter Gartengemüse 8.-

|| aptainer Poulet - Oper chensel,
sauce. Bunter Bulgur salat.
Tomaten. Karfen. Gurken. Peperoni 44.-

|| Lamm - Entrecôte (irland) mit chrutli,
Brat Kartoffeln, Catalouia, Aprikosen,
Portwein sauce 50.-



|| Vegetarische Ricotta - Zucchini varidri
mit Parmigiano, Pinienkerne
& Zuccha 21./41.-