

# F R I T Z

RESTAURANT BAR TERRASSE

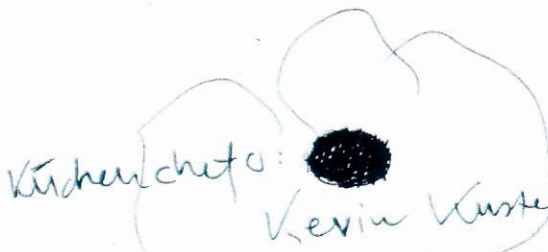
Kürbisrahmsüppi chg Fritz 14.80  
Nüsssalat mit Bauernhof Ei und  
crispy Swiss bacon 14.80

Poulet tropézienne chrütli.  
Ricoing. Rahm. Gemüsejulienne.  
Chnobbrot 20.-

Bunte Salat bowl chg Fritz 13.80  
Mixed Blattsalat 10.80

Tatar de bœuf chg Fritz. Toast. Beurre  
19.80 / 36.-

Podierter Swiss Poulet salat. Peperoni.  
Pfefferminze. Koriander. Frühlings-  
zwiebeln 18.50



Küchenchef: Kevin Kuster / Marco Malagnino  
gastgeber: Ramon López. Desirée Schweri



# F R I T Z

RESTAURANT BAR TERRASSE

Filet de bandoie im Lardo mantel  
gebraten. Sauce au safran.  
Carolo nero. Fregola sarda 48.-

Bouillabaisse (St-Pierre. Rouget.  
Crevettes. Poisson du jour).  
Bunter Gemüse. Bratkartoffeln.  
Fond au Jезunge. Heimbutt und  
Safran. Sauce Rouille 60.-

Moules tropézienne. Chrétti.  
Riesling. Rahm. Gemüscjulienne.  
Knoblibrot. Pommes allumettes 37.-

Raviole fatti a mano al tartufo.  
Parmigiano 21.- / 41.-



Geschmorte Babyrunden.  
Mandelmilch - Bergamotte sauce.  
Heimpilztatar. Hangerwellerie 32.-

THINK FRESH



# F R I T Z

RESTAURANT BAR TERRASSE

Chef Fritz Tourne d'or Café de Paris  
(Irland). Pommes allumettes  
160 gr. 56.- / 250 gr. 72.-

Tatar de bœuf Suisse chez Fritz  
Toast. Beurre 36.-

Hirsch Entrecôte mit Parraai Kruste.  
Quarkspätzli maison.  
Rotkraut. Lebkuchenjus 52.- (Austria)

Panierter Schweinskotelette Suisse.  
Pommes Anna. Junges Blattspinat.  
Preiselbeeri 49.-

Tous nos plats sont fait avec des  
produits frais de la région, passion  
& LOVE!

Oktober 2021 Thomas Krebs

LES VIANDES