

F R I T Z

RESTAURANT BAR TERRAS



LES ENTREES

Extrem elegante
Güschel Gersten Suppe mit
Weisswein, Rahm & Ei gelb 14.80

Nümmisalat mit Landei &
gebratenem Swiss bacon 14.80

RSC Crevettes & Avocado 17.80

Bunte Salad Bowl chg. Frig 13.80

Kichererbsensalat mit Apfel,
Mango, Zwiebeln &
garden Kräutern 12.80

Mixed Matsabote 10.80

Tatar de boeuf chg. Frig (suisse) 19.80 / 36.-

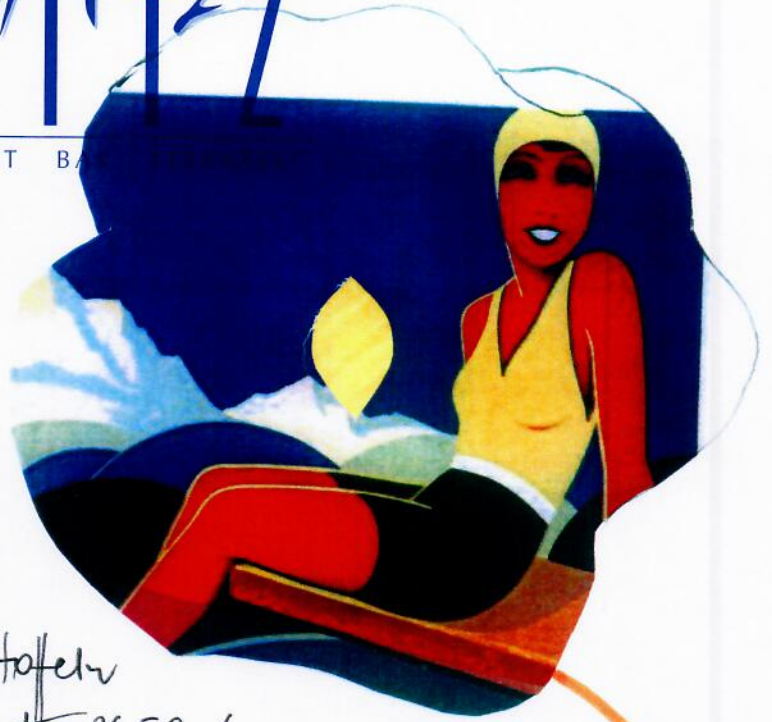


Moritz

→ Bei Unverträglichkeiten und
Allergien informieren Sie uns bitte.

F R I T Z

RESTAURANT B...



LES POISSONS

Pulpe aus Spanien
an Knorndrud &
Olivenöl. Salicornes.
Gebratene Rosmarin-Kartoffeln
Marinierter Mattpinat 26.50 / 39.50

Portallo Lachsfilet aus Loosallo (Bündnerland)
grenobloise mit Zitronenfilet & Kapern.
Vegetarische Linguine al Cima
Gebratener Blumenkohl 48.50

Adlerfisch aus Griechenland gebraten.
Aquatello-Risotto. Zucchini alla scapece 42.50

Vegetarisch

Vorsichtig gedunstete Zander. Pattinaken-
Cocospulver. Edamamer 27.80

Vegetarisch

Ravioli fatti a mano mit Trüffel-Füllung.
Hirscher Wintertrüffel. Zurrata-Creme
26.50 / 37.80



F R I T Z

RESTAURANT BAR TERRASSE



Lammhüftli aus Irland
mit Küchenkräutern gebraten
gnocchi romaine grand mé
Hisi Cianisches Caponata - Gemüse 46.50

Schweizer Pouletschenkel dessé
Tajine mit getrockneten Früchten. Aubergine - Gemüse.
Cashew Nuts. Jatzkartoffeln 39.80

Tourne dos de bœuf (Irland) Café de Paris
Pommes allumettes frites. 180 gr. 56.- / 250 gr. 69.-
+ buntes Gartengemüse 7.50

Tatar de bœuf chez Fritz 36.-

in der Küche:
Kevin Küster & Marco Malagutti

im Service:
Andreas Fenz & Ralf Jürsenoy

LES VANDER



Seestrasse

Chez Fritz · Thomas Krebs

· CH-8802 Kilchberg · Telefon +41 44 715 25 15 · Fax +41 44 715 25 11 · www.dinning.ch

F R I T Z

RESTAURANT BAR TERRASSE



LEO DESSERTS

Pousse au chocolat
Lindt & Sprüngli 8.50 / 14. —
gros Schoggihüchle 8.50 / 14. —
Hausgemachte Apfelküchli
Zimt zucker. Vanille glacé 14.80

Zweidiger Arcussel mit Rahm
& Crumble aus grosser Nüssen 12.80
Jorbet Colonel 16.80

GELATI: Vanille. Café. Jauerrahm 4.80
JORBETO: Schoggi. Citron. Himbeer 4.80

Assiette de fromages:
Billet. Jararim. Rebekow.
Vieux Gruyère 17.80

