

FRITZ

RESTAURANT BAR TERRASSE

KÜRBIS RAHM-SÜPPLI MIT GEBRATENER
JAKOBSMÜCHEL (USA) 16.50

MOULES MARINIÈRE (HOLLAND) MIT RAHM, RIESLING, GEMÜSESTREIFEN
+ (KNOBLI BROT) 19.80

NÜSSLJALAT MIT LANDEI & SPECK (SUISSE) 14.-

AVOCADO & CREVETTES (MSC) 17.80 (GRÖNLAND)

BUNTE JALAD BOWL (HEZ FRITZ) 13.80

GEMISCHTE BLATTJALATE 10.80

TATAR DE BOEUF CHEZ FRITZ. TOAST. BEURRE 19.80/34.-

VEGAN

DÜNNE JELLERIE-ROULADE MIT BLAUEN KARTOFFELPÜREE,
WINTERGEMÜSE. CHIMICHURRI-SAUCE 31.-

LES ENRÉES



THINK OF NO MEAT

LOSTALLO LACHSFILÉT AUS GRAUBÜNDEN. LIMETTEN RISOTTO.
BUNTES GEMÜSE. WEISSWEIN SAUCES 49.-

MOULES MARINIÈRE (HOLLAND) MIT RAHM. RIESLING.
GEMÜSESTREIFEN. CHRÜTLI. POMMES ALLUMETTES 35.80

VEGETARIAN

RAVIOLI AL TARTUFO TATTI AMANO. PARMIGIANO.
WINTERTRÜFFEL 21.- / 39.-

→ BITTE INFORMIEREN SIE UNS BEI ALLERGIEN
O UNVERTRÄGLICHKEITEN.

F R I T Z

RESTAURANT BAR TERRASSE

frone

TOURNEDOS DE BOEUF (IRLAND)
CAFÉ DE PARIS
POMMES ALLUMETTES
180 GR. 56.- / 250 GR. 69.-

DUO VON KALBSFLEISCH &
GEBACKENER KALBSBAUCH (SUISSE)
KARTOFFEL GNOCCHI. FEDERKOHLE.
PEPERONI PÜREE. JESAM JUS 58.-
COQ AU VIN (SUISSE) BOURGUIGNONNE
JÜSSKARTOFFEL. NOUVELINE MIT
DATTEN. WURZELGEMÜSE.
ROTWEINSAUCE 41.-

TATAR DE BOEUF SUISSE
TOAST. BEURRE 36.-

BUNTES GEMÜSEPLÄTTLI 7.50

Fern Tage

WINDBEUTEL GEFÜLLT MIT
JAUERRAHT-ZIMTGLACÉ.
BIRNEN KOMPOTT. PORTWEINFEIGEN 13.-

HAUSGEMACHTE ÄPFELCHÜECHVI
VANILLE GLACÉ. HONIGZUCKER 15.-

MOUSSE AU CHOCOLAT LINDT AUPRÜNGLI.
RAHM 9.-/15.-

JORBET COLONEL 16.80

GELATI: VANILLE. (CAFÉ. JAUERRAHT) 4.80

JORBETS: CHOCOLAT. CITRON. HIMBEERJ 4.80

KÄSE: REPSLOCHON. VIEUX GRUYÈRE.
BRILLAT JAVARIN 17.80.

GASTGEBER: RAYON BELLO KOPEK
MELTED JÜRENSOY

KÜCHENCHEFS: KEVIN KUSTER. MARCO PALASINI

