

MITTAGSMENÜ

PANORAMARESTAURANT FRITZENFLUH

FRITZES BUSINESSLUNCH

Nüsslisalat mit Speck und Ei



Hirschschnitzel an chüstiger Wildrahmsauce
dazu hausgemachte Spätzli,
Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Preiselbeerapfel



Coupe Nesselrode

MENU KOMPLETT CHF 50.00
HAUPTGANG PLUS EIN GANG CHF 43.00
HAUPTGANG CHF 34.00

WEINEMPFEHLUNG

Humagne Rouge 2015
Niklaus Wittwer
aus dem Kanton Wallis

Ein finessenreicher, eleganter Wein
mit Persönlichkeit und Charakter.
Passt perfekt zur Herbst-
und Wildzeit

DAS GLAS 1DL CHF 7.20
DIE FLASCHE 75CL CHF 49.00
DIE FLASCHE 50 CL CHF 33.00

DIENSTAG 16. OKTOBER 2018

MENÜ EINS

Pariserschnitzel (Schweinsschnitzel mit Senfmarinade)
serviert mit Pommes Frites

CHF 16.50

MENÜ ZWEI

Panierter Brieikäse gebraten
mit Nüsslisalat und Ei an Honig-Balsamico Dressing

CHF 15.50

MITTWOCH 17. OKTOBER 2018

MENÜ EINS

Fleischvogel
mit Kartoffelstock

CHF 16.50

MENÜ ZWEI

Spaghetti
aglio e olio

CHF 15.50

DONNERSTAG 18. OKTOBER 2018

MENÜ EINS

Schweinsgeschnetzeltes mit Butternüdeli
an Pommery-Senfsauce und Reis

CHF 16.50

MENÜ ZWEI

Kürbiswähe
mit Bauernsalat

CHF 15.50

FREITAG 19. OKTOBER 2018

MENÜ EINS

Fischerpfanne
mit Crevetten

CHF 16.50

MENÜ ZWEI

Gemüseteller
mit Kartoffelgratin

CHF 15.50

BEI DEN MENÜ EINS UND ZWEI IST EIN MENÜSALAT ODER EINE MENÜSUPPE INKLUSIVE

WOCHENHIT

Herbstpfanne
Nudeln mit Pouletgeschnetzeltem
an Rahmsauce mit Eierschwämmli

CHF 23.00

MONATSHIT

Geräuchertes Rippli und
Saucisson Vaudois
mit Salzkartoffeln und
Lauchgemüse

CHF 22.50

HERBSTTELLER

Chüschtige Wildbratwurst
an Zwiebelsauce
mit Pommes Frites

CHF 19.50

Die grossen Augenblicke unseres Lebens,
sind die leisesten.
Unbekannt