

MITTAGSMENÜ

PANORAMARESTAURANT FRITZENFLUH

FRITZES BUSINESSLUNCH

Nüsslisalat mit Speck und Ei



Entrecôtes vom Emmentaler Rind 200g
mit Kräuterbutter, Röstikroketten
und Gemüsebouquet



Coupe Nesselrode

MENU KOMPLETT CHF 57.00

HAUPTGANG PLUS EIN GANG CHF 50.00

HAUPTGANG CHF 42.00

WEINEMPFEHLUNG

HUMAGNE ROUGE

Niklaus Wittwer

Wallis

Ein hervorragender Humagne!
Geschmückt mit einem intensiven
Beerenaroma und einem
langanhaltenden charaktervollen
Abgang.

DAS GLAS 1DL CHF 6.80

DIE FLASCHE 5DL CHF 33.00

DIENSTAG 21. NOVEMBER 2017

MENÜ EINS

Gebratener Fleischkäse
mit Lyonerkartoffeln und Rahmspinat

CHF 16.50

MENÜ ZWEI

Spätzlipfanne mit Gemüse,
überbacken mit Käse

CHF 15.50

MITTWOCH 22. NOVEMBER 2017

MENÜ EINS

Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce
mit Butternüdeli

CHF 16.50

MENÜ ZWEI

Kürbis-Gemüse Strudel
serviert mit Bauernsalat

CHF 15.50

DONNERSTAG 23. NOVEMBER 2017

MENÜ EINS

Poulet-Cordonbleu
mit Pommes Frites und grünen Bohnen

CHF 16.50

MENÜ ZWEI

Penne à la crème
mit Lauch und Tomatenwürfeli

CHF 15.50

FREITAG 24. NOVEMBER 2017

MENÜ EINS

Tagesfisch mit Salzkartoffeln
und glasierten Rüeblen

CHF 16.50

MENÜ ZWEI

Im Bierteig frittiertes Gemüse
mit süss-saucer Sauce und Basamtireis

CHF 15.50

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

WOCHENHIT

Paniertes Schweinsschnitzel
mit Pommes Frites

CHF 19.50

MONATSHIT

METZGETETELLER

Bratwurst, Blut- und Leberwurst an
Zwiebelsauce mit Bauernrösti und
Apfelschnitze

CHF 22.50

BERNER TELLER

mit Siedfleisch, Rippli, Zungenwurst,
geräucherter Bauernbratwurst,
Rindszunge, Sauerkraut, Dörrbohnen
und Salzkartoffeln

CHF 28.50

Um die Berge herumgehen ist genauso wichtig, wie auf deren Gipfel zu steigen!