

SALATE	CHF
Grüner Blattsalat	8.50
Gemischter Salat	10.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei	12.50
Herbstsalat Bunter Blattsalat mit gebratenen Eierschwämmli und Trauben	14.50
SUPPEN	
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	9.50
Steinpilzcremesuppe mit Rahmhaube	11.50
DAMHIRSCH	
Hirschpfeffer mit hausgemachten Spätzli und Preiselbeer-Apfel + optional mit Rotkraut, Rosenkohl und Marroni	33.50 +4.50
Hirschgeschnetzeltes mit Eierschwämmli dazu hausgemachte Spätzli und Preiselbeer-Apfel + optional mit Rotkraut, Rosenkohl und Marroni	35.00 +4.50
Hirschentrecôtes mit Kräuterbutter dazu Pommes Frites und Wildgemüse	48.50
Hirschschnitzel an chüstiger Wildrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Preiselbeer-Apfel	39.50
Wildburger Hausgemachter saftiger Hirschburger im Randen-Brötchen mit Preiselbeer-Mayonnaise und Apfelstreifen, serviert mit Pommes Frites	28.00
REH	
Rehpfeffer mit hausgemachten Spätzli und Preiselbeer-Apfel + optional mit Rotkraut, Rosenkohl und Marroni	32.50 +4.50
Rehgeschnetzeltes mit Eierschwämmli dazu hausgemachte Spätzli und Preiselbeer-Apfel + optional mit Rotkraut, Rosenkohl und Marroni	38.50 +4.50
Rehschnitzel an chüstiger Wildrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Preiselbeer-Apfel	48.00
VEGETARISCH	
Zahmer Teller Hausgemachte Spätzli dazu Rosenkohl, Marroni, Rotkraut und Preiselbeer-Apfel mit zusätzlich Wildrahmsauce	27.50 +2.00

FRITZENFLUH REISSER

CHF

Schweinssteak mit Kräuterbutter

dazu Pommes Frites und Marktgemüse

27.50

Paniertes Schweinsschnitzel

mit Pommes Frites

23.50

Kalbs-Cordonbleu

mit Emmentaler Käse, Pommes Frites und Marktgemüse

35.50

Herbstpfanne

Nudeln mit Pouletgeschnetzeltem an Rahmsauce mit Eierschwämmli

25.50

Entrecôtes vom Emmentaler Rind 200g

mit Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise

und einer Beilage nach Wahl:

Reis, Pommes Frites, Butternüdeli, Spätzli, Quarkspätzli,

Rosmarinkartoffeln, Gemüse oder Wildgemüse

pro zusätzliche Beilage

43.00

+4.50

Flueh-Wahnsinn

Entrecôtes vom Emmentaler Rind am Stück gebraten

mit Kräuterbutter und Sauce Béarnaise

pro 250g Fleisch ist eine Beilage inklusive

pro zusätzliche Beilage

+4.50

500g Entrecôtes

90.00

750g Entrecôtes

123.00

1kg Entrecôtes

163.00

Unser Fluh-Wahnsinn am Stück wird auf einer warmen Platte zum selber Schneiden serviert.

Möchten Sie es von unserer Küche geschnitten und angerichtet haben,

verrechnen wir pro Person

+2.00

Fritzenfluh's Rindstatar

mit Toast und "Anke"

als Vorspeise 16.50

27.50

Lammracks provencale im Pfänni rosa gebraten

mit Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse

45.00

Rindsstroganoff

mit hausgemachten Quarkspätzli

38.50

Berner Platte

mit Siedfleisch, Rippli, Zungenwurst, geräucherter Bauernbratwurst, Speck,

Rindszunge, Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln

31.50