

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
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

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	38.50
Herbstpfanne Nudeln mit Pouletgeschnetzeltem an Rahmsauce mit Eierschwämmli	26.50
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 Flueh-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	33.50

Wir beziehen unser Fleisch aus unserer Familienmetzgerei Flückiger in Huttwil.

Schwein, Rind, Kalb und Poulet aus der Schweiz, Lamm aus Neuseeland, Wild aus der Schweiz (nach Jagderfolg)
oder Deutschland/Österreich.

Gerne geben wir Auskunft über Gluten- und Laktose- Inhalte sowie allfällige Allergene Zutaten in unseren Speisen.
Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter danach.