

VORSPEISEN UND SALATE

	CHF
Grüner Blattsalat	7.50
Gemischter Salat	9.50
Melone mit Emmentaler Landrauchschinken	14.50
Fritzenfluh's Rindstatar mit Toast und "Anke"	Vorspeise 16.50
"Fritze"-Salat mit Poulet garniert mit Äpfeln und gerösteten Nüssen	Vorspeise 15.50 19.50
Tomaten Büffelmozzarella-Salat mit Basilikum (Mozzarella aus dem Schangnau)	Vorspeise 14.50 19.50
Emmentaler Siedfleischsalat mit neuen Kartoffeln	21.50
Salatteller verschiedene Salate reichhaltig aus garniert	18.50
Antipastiteller mit chüstigem Chrüttermutschli von der Käserei Dürrenbühl in Wyssachen, sonnengetrockneten Tomaten, grünen und schwarzen Oliven, eingelegten Champignons und Vaters Emmentaler Landrauchschinken	22.00

SUPPE

Tomatensuppe mit Basilikum und Schlagrahmhaube	8.50
--	------

SOMMERLICHES

Kalbssaltimbocca mit Risotto	38.50
Sommerpfanne Pouletgeschnetzeltes mit Nudeln an rotem Curry mit Sprossen und Gemüse	24.00
Sommerburger auf Ciabatta-Knoblauchbrot mit Bauernsalat und Maiskolben	24.50
Fisch Variété eine Auswahl von Seeteufel, Riesencrevetten und Jakobsmuscheln auf Safransauce mit Basmatireis	39.50

VEGETARISCHES

Früchte-Curry mit Reis	19.50
------------------------	-------

FITNESS-FESTIVAL

CHF

Wählen Sie zu einem bunten Sommersalat:

Entrecôtes vom Emmentaler Rind 200g	42.00
Schweinssteak 200g	26.00
Paniertes Schweinsschnitzel	21.50
Pouletbrust 140g	24.50
Riesencrevetten	26.50
Briestücke im Knuspermantel mit Cumberlandsauce	24.50
Folienkartoffeln mit Sauerrahm	21.00

FRITZENFLUH REISSER

Schweinssteak mit Kräuterbutter

Pommes Frites und Marktgemüse 26.00

Panierte Schweinsschnitzel

mit Pommes Frites 19.50

Kalbs-Cordonbleu

mit Emmentaler Käse, Pommes Frites und Marktgemüse 35.00

Flueh-Wahnsinn (ab zwei Personen, zum selber Schneiden)

Entrecôtes vom Emmentaler Rind am Stück gebraten
dazu Kräuterbutter, Sauce Béarnaise und eine Beilage nach Wahl pro Person:
Reis, Pommes Frites, Butternüdeli, Quarkspätzli, Folienkartoffeln mit
Sauerrahm, Rosmarinkartoffeln, Risotto, Salat oder Gemüse
pro weitere Beilage +4.00

500g Entrecôtes 86.00

750g Entrecôtes 120.00

1kg Entrecôtes 160.00

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

Entrecôtes vom Emmentaler Rind Portion 200g

mit Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise

Beilage nach Wahl 42.00

pro weitere Beilage +4.00

Fritzenfluh's Rindstatar

mit Toast und "Anke" 26.50

Lammracks provencale im Pfänni rosa gebraten

mit Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse 43.00

Rindsstroganoff

mit hausgemachten Quarkspätzli 38.00

Berner Platte

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

Rindszunge, Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln 31.50

Wir beziehen unser Fleisch aus unserer Familienmetzgerei Flückiger in Huttwil

Schwein, Rind, Kalb und Poulet aus der Schweiz, Lamm aus Neuseeland. Fisch auf Anfrage.

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