

## SALATE

	CHF
Grüner Blattsalat	7.50
Gemischter Salat	9.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei	12.50

## SUPPEN

Süsskartoffel-Lauchcremesuppe	9.50
Bouillon mit Ei	7.50

## HAUPTGÄNGE

<b>Winterpfanne</b> Nudeln mit Pouletgeschnetzelm an einer Weisswein-Zitronensauce mit Lauch und Randen	24.00
<b>Emmentaler "Anke Läberli"</b> Kalbsleber mit frischer, hausgemachter Rösti (mindestens 15 Minuten Zubereitungszeit)	28.00
<b>Fritz-Burger</b> saftiges Rindfleisch 120g, rauchige Barbecue-Sauce, aromatischer Raclettekäse, knuspriger Speck und Zwiebeln im Sesambrötli dazu Pommes Frites oder bunter Blattsalat	18.00 + 4.00

## LEICHT UND BEKÖMMLICH

<b>Hausgebeizter Graved Lachs</b> mit einer Senf-Honig-Sauce und Buttertoast	als Vorspeise 16.50 22.50
<b>Gebratenes Zanderfilet</b> auf Rahmsauerkraut mit Salzkartoffeln	24.50
<b>Rauchwarmes hausgeräuchertes Pouletbrüstli</b> mit Fritzes-Krautsalat und knusprigem Knoblauchbaguette	25.00

## VEGETARISCH

<b>Gefüllte Crêpes mit Avocado und Tomatenwürfeli</b> serviert an einer Weisswein-Zitronensauce	21.00
--	-------

## FRITZENFLUH REISSER

CHF

**Schweinssteak mit Kräuterbutter**  
dazu Pommes Frites und Marktgemüse 26.00

**Paniertes Schweinsschnitzel**  
mit Pommes Frites 21.50

**Kalbs-Cordonbleu**  
gefüllt mit Emmentaler Käse, Pommes Frites und Marktgemüse 35.00

**Entrecôtes vom Emmentaler Rind Portion 200g** 42.00  
mit Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise  
und einer Beilage nach Wahl:  
Reis, Pommes Frites, Butternüdeli, Quarkspätzli, Salzkartoffeln,  
Rosmarinkartoffeln, Gemüse oder gemischtem Salat  
pro zusätzliche Beilage +4.00

**Flueh-Wahnsinn**  
Entrecôtes vom Emmentaler Rind am Stück gebraten  
mit Kräuterbutter und Sauce Béarnaise  
pro 250g Fleisch ist eine Beilage inklusive  
pro zusätzliche Beilage +4.00

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

**Fritzenfluh's Rindstatar** als Vorspeise 16.50  
mit Toast und "Anke" 26.50

**Lammracks provencale im Pfännli 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

Auf Ihren Wunsch bereiten wir, wo möglich, auch kleinere Portionen zu.  
Für kleine Portionen erlassen wir CHF 2.00

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 Allergene Zutaten in unseren Speisen.  
Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter danach.