

SALATE

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

SUPPEN

Süsskartoffel-Lauchcremesuppe	9.50
Bouillon mit Ei	7.50

HAUPTGÄNGE

Winterpfanne Nudeln mit Pouletgeschnetzelm an einer Weisswein-Zitronensauce mit Lauch und Randen	24.50
Emmentaler "Anke Läberli" Kalbsleber mit hausgemachter Rösti (mindestens 15 Minuten Zubereitungszeit)	28.00
Fritz-Burger saftiges Rindfleisch 120g, rauchige Barbecue-Sauce, aromatischer Raclettekäse, knuspriger Speck und Zwiebeln im Sesambrötli dazu Pommes Frites oder bunter Blattsalat	18.50 + 4.00

LEICHT UND BEKÖMMLICH

Hausgebeizter Graved Lachs mit einer Senf-Honig-Sauce und Buttertoast	als Vorspeise 16.50 23.50
Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit Salzkartoffeln	24.50
Rauchwarmes hausgeräuchertes Pouletbrüstli mit Fritzes-Krautsalat und knusprigem Knoblauchbaguette	25.00

VEGETARISCH

Gefüllte Crêpes mit Avocado und Tomatenwürfeli serviert an einer Weisswein-Zitronensauce	22.50
---	-------

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 dazu Pommes Frites und Marktgemüse 35.00

Entrecôtes vom Emmentaler Rind 200g 43.00
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 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 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 38.50

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