

## SALATE

	CHF
Grüner Blattsalat	8.50
Gemischter Salat	10.50
Nüsslisalat mit Ei und gebratenem Speck	12.50
Wintersalat an Honig-Balsamico-Dressing Bunter Blattsalat mit gebratenen Nüssen und Feigen	12.50

## SUPPEN

Süsskartoffel-Lauchcremesuppe	9.50
Bouillon mit Ei	8.50

## HAUPTGÄNGE

Winterpfanne Nudeln mit Pouletgeschnetzeltem an einer Weisswein-Zitronensauce mit Lauch und Randen	25.50
Emmentaler "Anke Läberli" Kalbsleber mit hausgemachter Rösti (mindestens 15 Minuten Zubereitungszeit)	29.00
Fritz-Burger saftiges Rindfleisch 120g, rauchige Barbecue-Sauce, aromatischer Raclettekäse, knuspriger Speck und Zwiebeln im Sesambrötli dazu Pommes Frites oder bunter Blattsalat	25.50

## LEICHT UND BEKÖMMLICH

Hausgebeizter Graved Lachs mit einer Senf-Honig-Sauce und Buttertoast	als Vorspeise 16.50 27.50
Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit Salzkartoffeln	26.50
Rauchwarmes hausgeräuchertes Pouletbrüstli mit Fritzes-Krautsalat und knusprigem Knoblauchbaguette	26.00

## VEGETARISCH

Winterliches Crêpes Gefüllt mit Champignons, Lauch und Gemüsewürfeli an einer würzigen Crèmesauce	25.50
---	-------

<b>FRITZENFLUH REISSER</b>		CHF
<b>Schweinssteak mit Kräuterbutter</b> dazu Pommes Frites und Marktgemüse		27.50
<b>Paniertes Schweinsschnitzel</b> mit Pommes Frites		23.50
<b>Kalbs-Cordonbleu</b> gefüllt mit Emmentaler Käse dazu Pommes Frites und Marktgemüse		35.50
<b>Entrecôtes vom Emmentaler Rind 200g</b> mit Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise und einer Beilage nach Wahl: Reis, Pommes Frites, Butternüdeli, Quarkspätzli, Salzkartoffeln, Rosmarinkartoffeln oder Gemüse pro zusätzliche Beilage		43.00       +4.50
<b>Flueh-Wahnsinn</b> 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
<b>Fritzenfluh's Rindstatar</b> mit Toast und "Anke"	als Vorspeise	16.50 27.50
<b>Lammracks provencale im Pfännli rosa gebraten</b> mit Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse		45.00
<b>Rindsstroganoff</b> mit hausgemachten Quarkspätzli		38.50
<b>Berner Platte</b> 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.