

MITTAGSMENÜ

PANORAMARESTAURANT FRITZENFLUH

FRITZES BUSINESSLUNCH

Nüsslisalat
mit Ei und gebratenem Speck



Rehgeschnetzelttes mit Eierschwämmli
mit hausgemachten Spätzli und Preiselbeer-Apfel



Coupe Nesselrode
Vermicelles mit „Mernänggebrösmeli“ und Vanilleglace

MENU KOMPLETT CHF 51.00
HAUPTGANG PLUS EIN GANG CHF 45.00
HAUPTGANG CHF 36.50

WEINEMPFEHLUNG

La Mondeuse Noire
Yvorne Rouge

Ein farbkraftiger Wein mit
fruchtigen und würzigen Aromen
von Brombeeren, Cassis, Kirsch,
Pfeffer und Vanille. Ein perfekter
Herbstbegleiter

DAS GLAS 1DL CHF 7.50
DIE FLASCHE 7.0 DL CHF 48.00

MITTWOCH 14. OKTOBER 2020

MENÜ EINS

Floridaschnitte (Fleischkäse mit Schinken, Ananas
und Raclettekäse) serviert mit Reis
CHF 18.50

MENÜ ZWEI

Weizentrotillas mit Krautsalat, Kürbis und Apfel
serviert mit Nüsslisalat an Honig-Balsamico Dressing
CHF 17.50

DONNERSTAG 15. OKTOBER 2020

MENÜ EINS

Rindssaftplätzli
mit Pommes Frites
CHF 18.50

MENÜ ZWEI

Penne
mit Rotkraut und Lauch
CHF 17.50

FREITAG 16. OKTOBER 2020

MENÜ EINS

Tagesfisch nach frischem Einkauf
mit Reis und Gemüse
CHF 18.50

MENÜ ZWEI

Spätzli-Gratin
mit Gemüse
CHF 17.50

BEI DEN MENÜ EINS UND ZWEI IST EIN MENÜSALAT ODER EINE MENÜSUPPE INKLUSIVE

WOCHENHIT

Rahmschnitzel
mit Butternüdeli
und Gemüse

CHF 25.50

MONATSHIT

Geräuchertes Rippli
mit Saucisson Vaudoise
dazu Salzkartoffeln und
Lauchgemüse

CHF 24.50

HERBSTHIT

Chüstige Wildbratwurst
an Zwiebelsauce
mit Pommes Frites

CHF 19.50

Das Wilde ist nicht das Gegenteil von kultiviert.
Es ist das Gegenteil von gefesselt.
Vhadana Shiva