

MITTAGSMENÜ

PANORAMARESTAURANT FRITZENFLUH

FRITZES BUSINESSLUNCH

Herbstsalat
mit Trauben, Nüssen und Birnen



Hirschschnitzel an chüstiger Wildrahmsauce
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni
und Preiselbeerapfel



Coupe Nesselrode
Vermicelles mit Meränggebrösmeli
Vanilleglace und Rahm

MENU KOMPLETT CHF 51.00
HAUPTGANG PLUS EIN GANG CHF 43.00
HAUPTGANG CHF 34.00

WEINEMPFEHLUNG

La Mondeuse Noire
Yvorne Rouge

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

DAS GLAS 1DL CHF 7.00
DIE FLASCHE 7.0 DL CHF 47.00

MITTWOCH 23. OKTOBER 2019

MENÜ EINS

Pariserschnitzeli (Schweinschnitzel an Senfmarinade)
mit Kartoffeln und Gemüse aus dem Ofen
CHF 16.50

MENÜ ZWEI

Risotto
mit Pilzen
CHF 15.50

DONNERSTAG 24. OKTOBER 2019

MENÜ EINS

Reis Casimir
Pouletgeschnetzeltes mit Früchten im Reising
CHF 16.50

MENÜ ZWEI

Gemüseteller
mit Kartoffelgratin
CHF 15.50

FREITAG 25. OKTOBER 2019

MENÜ EINS

Tagesfisch (nach frischem Einkauf)
mit Reis und Gemüse
CHF 16.50

MENÜ ZWEI

Gemüse-Wrap
mit Sauerrahm
CHF 15.50

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

WOCHENHIT

Emmentaler „Anke Läberli“
Kalbslebergeschnetzeltes
mit frischer hausgemachter Rösti

CHF 28.00

MONATSHIT

Geräuchertes Rippli
und Saucisson Vaudois
mit Salzkartoffeln und
Lauchgemüse

CHF 22.50

HERBSTTELLER

Chüstige Wildbratwurst
an Zwiebelsauce
mit Pommes Frites

CHF 19.50

JETZT sind die guten alten Zeiten,
nach denen wir uns irgendwann zurücksehnen.
Peter Ustinov