

B I E N V E N U E

## soirées moules et frites

18 février au 21 février 2026 - restaurant panorama fritzenfluh

### LES PLATS

#### les entrées

gratinierter Ziegenkäse auf  
Knutperbaquette  
mit zart süßem Feigensenf  
serviert mit Ruccolasalat  
und Cherry-Tomaten  
an Honig-Balsamicodressing  
CHF 16.50

französische Zwiebelsuppe  
mit pain au fromage  
CHF 9.50

#### les moules au vin blanc

Miesmuscheln im Weisswein gegart  
mit Knoblauchbaquette  
oder Pommes Frites  
CHF 33.50

#### les Crêpes

mit einem warmen  
Orangen-Grand-Marnier-Salat  
CHF 13.50

mit Glacé nach Wahl,  
mit oder ohne Schokoladensauce  
CHF 13.50

#### le fromage

auserlesene Käsespezialitäten mit  
Feigensenf, Nüssen und Trauben  
CHF 17.50

### LES BOISSONS

#### la bière

**Simmentaler Märzen 3.3dl**  
feinste Malzaromen und Duft nach  
geröstetem Brot und Karamell gepaart  
mit Nuancen von Honig  
CHF 5.50

#### le vin blanc

**Sancerre Blanc**  
Hubert Brochard

Loire

Sauvignon blanc  
bei tiefen Temperaturen vergoren  
intense - fruité - frais  
1dl CHF 7.90  
7.5dl CHF 55.00

#### vin moelleux (Süsswein)

Old Harvest, Familienweinkellerei  
Ximénez Spinola aus Jerez de la Frontera  
im südspanischen Andalusien  
weil der Spanier vielleicht der etwas  
härtere Franzose ist.  
1dl CHF 13.50

