

SALATE

	CHF
Grüner Blattsalat	7.50
Gemischter Salat	9.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei	12.50
Norwegischer Räucherlachs mit Toast und Meerrettichschaum	14.50

SUPPEN

Süsskartoffel-Lauchcremesuppe	9.50
Bouillon mit Ei	7.50

HAUPTGÄNGE

Winterpfanne Nudeln mit Pouletgeschnetzelm an einer Weisswein-Zitronensauce mit Lauch und Randen	24.00
Emmentaler "Anke Läberli" Kalbsleber mit frischer, hausgemachter Rösti (mindestens 15 Minuten Zubereitungszeit)	28.00
Fritz-Burger saftiges Rindfleisch 120g, rauchige Barbecue-Sauce, aromatischer Raclettekäse, knuspriger Speck und Zwiebeln im Sesambrotli dazu Pommes Frites oder bunter Blattsalat	18.00 + 4.00

LEICHT UND BEKÖMMLICH

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	21.00
---	-------

FRITZENFLUH REISSER

CHF

Schweinssteak mit Kräuterbutter

dazu Pommes Frites und Marktgemüse

26.00

Paniertes Schweinsschnitzel

mit Pommes Frites

19.50

Kalbs-Cordonbleu

gefüllt mit Emmentaler Käse, Pommes Frites und Marktgemüse

35.00

Flueh-Wahnsinn

Entrecôtes vom Emmentaler Rind am Stück zubereitet
mit Kräuterbutter, Sauce Béarnaise und einer Beilage nach Wahl:
Reis, Pommes Frites, Butternüdeli, Quarkspätzli, Salzkartoffeln,
Rosmarinkartoffeln, Gemüse oder gemischtem Salat
+pro weitere Beilage

+4.00

500g Entrecôtes

86.00

750g Entrecôtes

120.00

1kg Entrecôtes

160.00

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

Entrecôtes vom Emmentaler Rind Portion 200g

mit Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise
und einer Beilage nach Wahl
+pro weitere Beilage

42.00

+4.00

Fritzenfluh's Rindstatar

mit Toast und "Anke"

als Vorspeise 16.50

26.50

Lammracks provencale im Pfännli rosa gebraten

mit Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse

43.00

Rindsstroganoff

mit hausgemachten Quarkspätzli

38.00

Berner Platte

mit Siedfleisch, Rippli, Zungenwurst, geräucherter
Bauernbratwurst, Speck, Rindszunge, Sauerkraut, Dörrbohnen und
Salzkartoffeln

28.50

Wir beziehen unser Fleisch aus unserer Familienmetzgerei Flückiger in Huttwil.

Schwein, Rind, Kalb und Poulet aus der Schweiz, Lamm aus Neuseeland.

Fisch aus Estland/Norwegen.

Gerne geben wir Auskunft über Gluten- und Laktose- Inhalte sowie allfällige Allergene Zutaten in unseren Speisen.

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter danach.