

SALATE

	CHF
Grüner Blattsalat	8.50
Gemischter Salat	10.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei	13.50
Herbstsalat Bunter Blattsalat mit gebratenen Eierschwämmli und Trauben	14.50

SUPPEN

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	9.50
Steinpilzcremesuppe mit Rahmhaube	11.50

WILD

DAMHIRSCH

Hirschschnitzel an chüstiger Wildrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Preiselbeer-Apfel	38.00
Hirschgeschnetzeltes mit Eierschwämmli dazu hausgemachte Spätzli und Preiselbeer-Apfel + optional mit Rotkraut, Rosenkohl und Marroni	34.00 +4.50
Hirschentrecôtes mit Kräuterbutter dazu Pommes Frites und Wildgemüse	46.50

REH

Rehpfeffer mit hausgemachten Spätzli und Preiselbeer-Apfel + optional mit Rotkraut, Rosenkohl und Marroni	31.50 +4.50
Rehschnitzel an chüstiger Wildrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Preiselbeer-Apfel	46.00
Rehgeschnetzeltes mit Eierschwämmli dazu hausgemachte Spätzli und Preiselbeer-Apfel + optional mit Rotkraut, Rosenkohl und Marroni	38.50 +4.50

ZAHMES AUS DEM HERBST

Zahmer Teller (Vegetarisches Wildteller) Hausgemachte Spätzli dazu Rosenkohl, Marroni, Rotkraut und Priselbeer-Apfel mit zusätzlich Wildrahmsauce	27.50 +2.00
Herbstpfanne Nudeln mit Pouletgeschnetzeltem an Rahmsauce mit Eierschwämmli	26.50

FRITZENFLUH REISSER

CHF

Schweinssteak mit Kräuterbutter

dazu Pommes Frites und Marktgemüse

28.50

Paniertes Schweinsschnitzel

mit Pommes Frites

23.50

Kalbs-Cordonbleu

mit Emmentaler Käse, Pommes Frites und Marktgemüse

38.50

Entrecôtes vom Emmentaler Rind 200g

mit Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise

und einer Beilage nach Wahl:

Reis, Pommes Frites, Butternüdeli, Spätzli, Quarkspätzli,

Rosmarinkartoffeln, Gemüse oder Wildgemüse

pro zusätzliche Beilage

43.00

+4.50

Flueh-Wahnsinn

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 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

Fritzenfluh's Rindstatar

mit Toast und "Anke"

als Vorspeise

18.50

29.50

Lammracks provencale im Pfänni rosa gebraten

mit Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse

45.00

Rindsstroganoff

mit hausgemachten Quarkspätzli

38.50

Berner Platte

mit Siedfleisch, Rippli, Zungenwurst, geräucherter Bauernbratwurst, Speck,

Rindszunge, Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln

33.50

Wir beziehen unser Fleisch aus unserer Familienmetzgerei Flückiger in Huttwil.

Schwein, Rind, Kalb und Poulet aus der Schweiz, Lamm aus Neuseeland, Wild aus der Schweiz (nach Jagderfolg) oder Deutschland/Österreich.

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

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter danach.