SALATE

	CHF
Grüner Blattsalat	8.50
Gemischter Salat	10.50
Nüsslisalat mit Ei und gebratenem Speck	12.50
Wintersalat an Honig-Balsamico-Dressing Bunter Blattsalat mit gebratenen Nüssen und Feigen	12.50

SUPPEN

Süsskartoffel-Lauchcremesuppe	9.50
Bouillon mit Ei	8.50

HAUPTGÄNGE

Winterpfanne Nudeln mit Pouletgeschnetzeltem an einer Weisswein-Zitronensauce mit Lauch und Randen	25.50
Emmentaler "Anke Läberli" Kalbsleber mit hausgemachter Rösti (mindestens 15 Minuten Zubereitungszeit)	30.50
Fritz-Burger saftiges Rindfleisch 120g, rauchige Barbecue-Sauce, aromatischer Raclettekäse, knuspriger Speck und Zwiebeln im Sesambrötli dazu Pommes Frites oder bunter Blattsalat	25.50

LEICHT UND BEKÖMMLICH

Hausgebeizter Graved Lachs	als Vorspeise	16.50
mit einer Senf-Honig-Sauce und Buttertoast		27.50
Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit Salzkartoffeln		28.50
Rauchwarmes hausgeräuchertes Pouletbrüstli mit Fritzes-Krautsalat und knusprigem Knoblauchbaguette		26.50

VEGETARISCH

Winterliches Crêpes Gefüllt mit Champignons, Lauch und Gemüsewürfeli an einer würzigen Crèmesauce	25.50

Alle Preise in CHF – inkl. 8.1% MwSt.

FRITZENFLUH REISSER

		CHF
Schweinssteak mit Kräuterbutter dazu Pommes Frites und Marktgemüse		27.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites		23.50
Kalbs-Cordonbleu gefüllt mit Emmentaler Käse dazu 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, Quarkspätzli, Salzkartoffeln, Rosmarinkartoffeln oder Gemüse 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 Fluh-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	16.50 27.50
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.
Fisch auf Anfrage.
Gerne geben wir Auskunft über Gluten- und Laktose- Inhalte sowie allfällige Allergene Zutaten in unseren Speisen.
Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter danach.