

	CHF
SALATE	
Grüner Blattsalat	8.50
Gemischter Salat	10.50
Nüsslisalat mit Ei und gebratenem Speck	13.50
Wintersalat an Honig-Balsamico-Dressing Bunter Blattsalat mit gebratenen Nüssen und Feigen optional mit Geisskäse auf Baquettini	14.50 17.50
SUPPEN	
Süßkartoffel-Lauchcremesuppe	9.50
Bouillon mit Ei	8.50
HAUPTGÄNGE	
Winterpfanne Nudeln mit Pouletgeschnetzeltem an einer Weisswein-Zitronensauce mit Lauch und Randen	26.50
Emmentaler "Anke Läberli" Kalbsleber mit hausgemachter Rösti (mindestens 15 Minuten Zubereitungszeit)	30.50
Fritz-Burger (Rind, Schwein) mit rauchiger Barbecue-Sauce, aromatischem Raclettekäse, knusprigem Speck und Zwiebeln im hausgemachten Brioche-Bun dazu Pommes Frites oder bunter Blattsalat	28.50
LEICHT UND BEKÖMMLICH	
Hausgebeizter Graved Lachs mit buntem Salatbouquet mit einer Honig-Senf-Sauce und Buttertoast	als Vorspeise 18.50 28.50
Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit Salzkartoffeln	29.50
Rauchwarmes hausgeräuchertes Pouletbrüstli mit Fritzes-Krautsalat und knusprigem Knoblauchbaguette	28.50
VEGETARISCH & VEGAN	
Winterliche Crêpes (vegetarisch) Gefüllt mit Champignons, Lauch und Gemüsewürfeli an einer würzigen Crèmesauce	27.50
Hausgemachte Falafel (laktosefrei, glutenfrei und vegan) Würzige Orientkugeln aus Kichererbsen dazu Erdnuss-Currysauce und Reis	28.50

FRITZENFLUH REISSER

CHF

Schweinssteak mit Kräuterbutter
dazu Pommes Frites und Marktgemüse 28.50

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, glutenfreie Quarkspätzli,
Salzkartoffeln, Rosmarinkartoffeln oder Gemüse
pro zusätzliche Beilage +5.00

Flueh-Wahnsinn
Entrecôtes vom Emmentaler Rind am Stück gebraten
mit Kräuterbutter und Sauce Béarnaise
pro 250g Fleisch ist eine Beilage inklusive
pro zusätzliche Beilage +5.00

500g Entrecôtes	Die Glücksstücke ab 500g sind bei uns	90.00
750g Entrecôtes →	nicht immer im gleichen Bestand im Haus.	123.00
1kg Entrecôtes	Gerne dürfen sie diese vorbestellen.	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 als Vorspeise
mit Toast und "Anke" 18.50
29.50

Lammracks provencal im Pfänni rosa gebraten 45.00
mit Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse

Rindsstroganoff 38.50
mit hausgemachten Quarkspätzli

Berner Platte
mit Siedfleisch, Rippli, Zungenwurst, geräucherter Bauernbratwurst, Speck,
Rindszunge, Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln 35.00

Wir beziehen unser Fleisch aus unserer Familienmetzgerei Flückiger in Huttwil.
Schwein, Rind, Kalb und Poulet aus der Schweiz, Lamm aus Neuseeland.
Fisch auf Anfrage.
Unsere Brote und Feinbackwaren werden allesamt in der Schweiz produziert.
Gerne geben wir Auskunft über Gluten- und Laktose- Inhalte oder anderweitige Allergene.
Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter danach.