

SALATE	CHF
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 Butters-toast	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		43.00 +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		90.00
750g Entrecôtes	→	123.00
1kg Entrecôtes	Die Glücksstücke ab 500g sind bei uns nicht immer im gleichen Bestand im Haus. 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 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		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.