

# MENU



Restaurant Fritschi

Seit 1602

*Sehr geschätzte Gäste – dear respected guests- chers client – cari visitatori*  
*Für allfällige Allergene fragen Sie bitte den Service.*  
For any allergenic ask the service please  
*Pour toute allergie s'il vous plait demande au service*  
Per eventuali allergie si prega di chiedere il servizio

*Für Speisen, die geteilt werden, verrechnen wir einen Betrag von 10.50 Fr. pro Person*  
For the meals that are shared we charge a amount of 10.50 Fr. per person  
*Pour les repas partagés, nous facturons 10.50 Fr. par personne*  
Per i piatti che sono condivisi, addebitiamo una tariffa di 10.50 per persona

## Vorspeisen - Starters – Hors-d'oeuvres – Antipasti

### **Tagessuppe**

soup of the day  
soupe du jour  
zuppa del giorno

**CHF 11.50**

### **Grüner Salat**

Green salad  
Salade verte  
Insalata verde

**CHF 11.90**

### **Gemischter Salat**

Mixed salad  
Salade mêlée  
Insalata mista

**CHF 12.90**

### **Märkt Plättli** mit Rohschinken, Speck, Rauchwurst und Käse aus der Region

with raw ham, bacon, smoked sausage, and regional cheese  
*avec jambon cru, bacon, saucisse fumée et fromage régional*  
con prosciutto crudo, pancetta, salsiccia affumicata e formaggio della regione

**CHF 28.50**

*Herkunfts-Deklaration: Rind-Schweiz//Paraguay /Uruguay, Kalb- Schweiz, Poulet- Schweiz,  
Forellen Schweiz,, Zander Deutschland*  
*Alle Preise inklusive gesetzlicher MwSt. und Service/All prices including 7,7% value-added tax V.A.T.*  
*Taxe à la valeur ajoutée 7,7% est incluse dans le prix./Imposta sul valore aggiunto 7,7% compreso in prezzi*

## Traditionelle Gerichte - Traditional dishes Plats traditionnels - Piatti tradizionali

Wir kaufen bei lokalen Unternehmen ein «FromSuisse» Emmentaler. Ausgezeichneter traditioneller Bergkäse  
Hergestellt wird der Käse von Käsereien aus dem Toggenburg und Appenzell

### Käse Fondue – Cheese fondue Fondue au fromage – Fonduta di formaggio

**Fondue Walliser Art** mit Weisswein verfeinert (Vegi) pro Person **CHF 35.90**  
*Fondue of Valais refined with white wine*  
*Fondue de Valais raffinée avec de vin blanc*  
*Fonduta Vallese raffinata con vino bianco*

« **Fondue à la Provence** » mit Weisswein und diversen Kräutern **CHF 36.50**  
*Fondue with white wine and different herbs*  
*Fondue au vin blanc et herbes diverses*  
*Fonduta al vino bianco ed erbe diverse*

**Gschwellti** **CHF 4.90**  
*boiled potatos*  
*Pommes de terre bouillies*  
*patate bollite*

**Schweizer Raclette** mit Gschwellti, Essiggurken und Silberzwiebeln **CHF 29.50**  
Swiss Raclette under a grill melted slice of soft cheese with boiled potatoes, pickles and silver onions in addition to the dish.  
*Raclette Svizzera una fetta di formaggio morbido grigliata fusa con patate bollite, sottacetti e cipolle d'argento a parte*

## Swiss Menu

**Käse Fondue und Bratwurst** pro Person **CHF 46.50**  
*mit Rösti und Zwiebelsauce- gleichzeitig serviert*  
Cheese fondue and sausage with swiss hash brown potatoes on onion sauce, served at same time  
*Fondue au fromage et saucisse de porc grillé aux sauces d'oignon et Rösti servi en même temps.*  
*Fonduta di formaggio e Salsiccia di maiale grigliata con salsa di cipolla e patatine Rösti servito allo stesso tempo*

Herkunfts-Deklaration: Rind-Schweiz//Paraguay /Uruguay, Kalb- Schweiz, Poulet- Schweiz,  
Forellen Schweiz,, Zander Deutschland  
Alle Preise inklusive gesetzlicher MwSt. und Service/All prices including 7,7% value-added tax V.A.T.  
Taxe à la valeur ajoutée 7,7% est incluse dans le prix./Imposta sul valore aggiunto 7,7% compreso in prezzi

## **Fritschi Spezialitäten**

### **The most famous dishes based on the old Fritschi recipe**

**Fritschi Pastetli** nach einem sehr altem Hausrezept **CHF 37.90**  
Fritschi puff-pastry from a very old house recipe  
*Fritschi vol-au-vent d`une très vieille recette de maison*  
Fritschi Pastella di pasta sfoglia, da una ricetta della casa molto antica

**Kalbsleberli geschnetzelt** an Portweinsauce mit Rösti **CHF 43.50**  
Sliced veal liver in port portowine sauce with rösti  
*Foie de veau tranché sauce au porto avec rösti*  
Fegato di vitello a fette in salsa Portowine con rösti

**Äplermagronen** mit Apfelmus **CHF 26.50**  
Swiss alpine macronis with apple kompot  
*Suisse macaroni d`alpage avec purée de pommes*  
Maccheroni alpini svizzeri con kompot di mele

## **Fleischgerichte – Meat dishes – Viandes - Carni**

Unser Fleisch hat regionaler Herkunft. Familienbetrieb **Felder**, ein Metzgereifachgeschäft mit gelebter Tradition

**Bauernbratwurst** mit Zwiebelsauce und Rösti **CHF 28.50**  
Farmers pork sausage grilled with onion-sauce and Rösti-potatoes  
*Saucisse de porc grillé avec sauce ognion et pommes de terre Rösti*  
Salsiccia di maiale grigliata con salsa di cipolla e patatine Rösti

**Panierte Schweineschnitzel** mit Pommes Frites und Gemüse **CHF 33.80**  
Pork escalope Vienna style with french fries and vegetables  
*Escalope de Porc à la viennoise avec pommes frites et légumes*  
Scaloppina di Maiale impanata con patatine fritte e verdura

**Cordon Bleu** (Schwein) mit Rigi Bergkäse, Pommes Frites und Gemüse **CHF 41.90**  
Breaded schnitzel filled with Rigi mountain cheese and ham and french fries  
*Escalope panée farcie au fromage de montagne Rigi et jambon et frites*  
Cotolette di maiale  
Cotoletta impanata ripiena di formaggio di montagna Rigi e prosciutto e patatine fritte

**Entrecôte « Cafe de Paris »** mit Pommes Frites und Gemüse **CHF 45.90**  
Sirloin steak – Cafe de Paris with french fries and vegetables  
*Entrêcote – Café de Paris avec pommes frites et légumes*  
Controfiletto di manzo – Cafe de Paris con patatine e verdura

Herkunfts-Deklaration: Rind-Schweiz//Paraguay /Uruguay, Kalb- Schweiz, Poulet- Schweiz,  
Forellen Schweiz,, Zander Deutschland  
Alle Preise inklusive gesetzlicher MwSt. und Service/All prices including 7,7% value-added tax V.A.T.  
Taxe à la valeur ajoutée 7,7% est incluse dans le prix./Imposta sul valore aggiunto 7,7% compreso in prezzi

**Rindgeschnetzeltes Stroganoff** mit Nudeln, Peperoni CHF 43.50  
Champignons und Essiggurken  
*Sliced beef stroganoff with pasta, pepperoni, mushrooms, and pickles*  
*Dés de boeuf stroganoff avec pâtes, pepperoni, champignons et concombres*  
*Tagliata di manzo alla Stroganoff con pasta, peperoni, funghi e cetrioli*

**Pouletgeschnetzeltes** an Champignonrahmsauce mit Rösti CHF 38.90  
Siced chicken on a mushroom-cream-sauce with Rösti-potato  
*Emancé de Poulet aux champignons à la crème avec Rösti*  
Sminuzzato di pollo con funghi alla panna e Rösti patatine

## **Fische – Fish – Poissons - Pesci**

**Zanderknusperli** mit buntem Salat und hausgemachte Remoulade CHF 26.50  
Crispy zander filet in beer fried, with mixed salad and sauce tartar  
*Sandre croustillant dans une pâte à la bière frite, avec salade mêlée et sauce tartar*  
Lucioperca croccante in pastella di birra fritto con insalata mista e e salsa tartara

## **Rösti Spezialitäten – Rösti specialties Spécialités de Rösti – Specialità di Rösti**

**Fritschi Rösti** mit Crème fraîche, geräuchertem Forellen Filet, CHF 28.50  
Zwiebeln und Kapern  
Fritschi Rösti , smoked trout fillet, onions, capers, and horseradish cream  
Fritschi Rösti avec crème fraîche, filet de truite fumée, oignons, câpres et raifort  
Fritschi Rösti Con panna fresca, filetto di trota affumicata, cipolle e capperi

**Spinat Rösti** (vegi) mit junge Blattspinat Crème fraîche, Rostzwiebeln und Ei CHF 26.90  
Spinach rösti (vegi) with baby spinach crème fraîche, roasted onions and egg  
*Rösti d'épinards (vegi) avec crème fraîche d'épinards, oignons rôtis et œuf*  
Rösti (vegi) di spinaci con panna fresca, cipolle arrostate e uovo

**Sennen Rösti** mit Speck, Schinken, Käse und Spiegelei CHF 29.50  
Sennen Rösti with bacon, ham, cheese, and fried egg  
*Sennen Rösti avec lardon, jambon, fromage et œuf sur le plat*  
Sennen Rösti con pancetta, prosciutto, formaggio e uovo al tegame

**Bündner Rösti** mit Bündnerschinken, Crème fraîche und Champignons CHF 29.90  
Grisons Rösti with air dried ham of the Grisons  
*Rösti de Grisons avec viande séchée des Grisons et à la crème fraîche aux champignons*  
Rösti dei Grigioni con carne Prosciutto crudo, panna fresca e funghi

Herkunfts-Deklaration: Rind-Schweiz//Paraguay /Uruguay, Kalb- Schweiz, Poulet- Schweiz,  
Forellen Schweiz,, Zander Deutschland  
Alle Preise inklusive gesetzlicher MwSt. und Service/All prices including 7,7% value-added tax V.A.T.  
Taxe à la valeur ajoutée 7,7% est incluse dans le prix./Imposta sul valore aggiunto 7,7% compreso in prezzi

## **Fondue Bourguignonne (am Abend)** **Meat Fondues made in hot oil.**

**Only from two persons upwards (in the evening 18:00)**

200 gr. Fleisch oder Fisch. *pro Person* **CHF 61.90**

**Pommes frites**

*Bereiten Sie Ihr Rindfleisch oder Poulet Würfel selbst im heissen Öl zu.*

*Prepare your own beef or chicken cubes in hot oil*

*Seulement à partir de deux personnes - Solo da due persone –*

*Préparez vos propres cubes de viande ou poisson dans de l'huile chaude*

*Prepara i tuoi cubetti di carne o pesce in olio bollente ( in serata)*

200 g Poulet oder Rindfleisch

200 gr. Chicken or beef

200 gr. filets poulet ou bœuf

200 gr. Filetti pollo o manzo

*Dazu servieren wir verschiedene Saucen - To the dish we serve different sauces*

*Avec différentes sauces - Con diverse salse*

## **Fondue Chinoise** **Meat Fondues made in hot broth.**

**Only from two persons upwards (in the evening 18:00)**

200 gr. Fleisch oder Fisch *pro Person* **CHF 57.90**

**Reis**

*dünn aufgeschnitten und in der Bouillon fertig gegart*

200 gr. thinly sliced chicken or beef cooked in hot broth

200 gr. tranché de poulet ou bœuf cuit dans un bouillon

200 gr. sottile tranche pollo o manzo in brodo

*mit verschiedene Saucen with different sauces*

*avec différentes sauces - con diverse salse*

**Beilagen dazu - add to it - garnitures - contorni**

**Pommes Frites - oder Reis french fries or rice - patate fritte o riso – frites ou riz**