

F R I T Z

RESTAURANT BAR TERRASSE



Potage crème d'asperge
mit Bräunen Kresse - Öl 15.80

Mixed Zappalate 13.-

Avocado à Genettes
Vauve Tivori 21.80

Mariniertes Tunafilet
leicht gebraten mit
Oranger, Fenchel und
Salat aus Matoranger 25.80

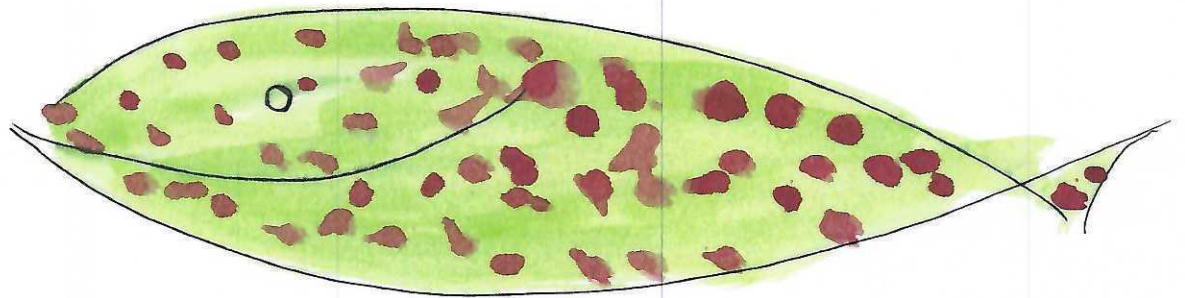
Carpaccio di Cipriani von
frischem Rindfilet von Hand
geschnitten, Parmigiano
Reggiano, Olio vergine, Limone 28.80/52.-

Tatar de boeuf Suisse des Trif
Brioche toast, Beurre 23.-/43.-

Salad bowl des Trif 15.-

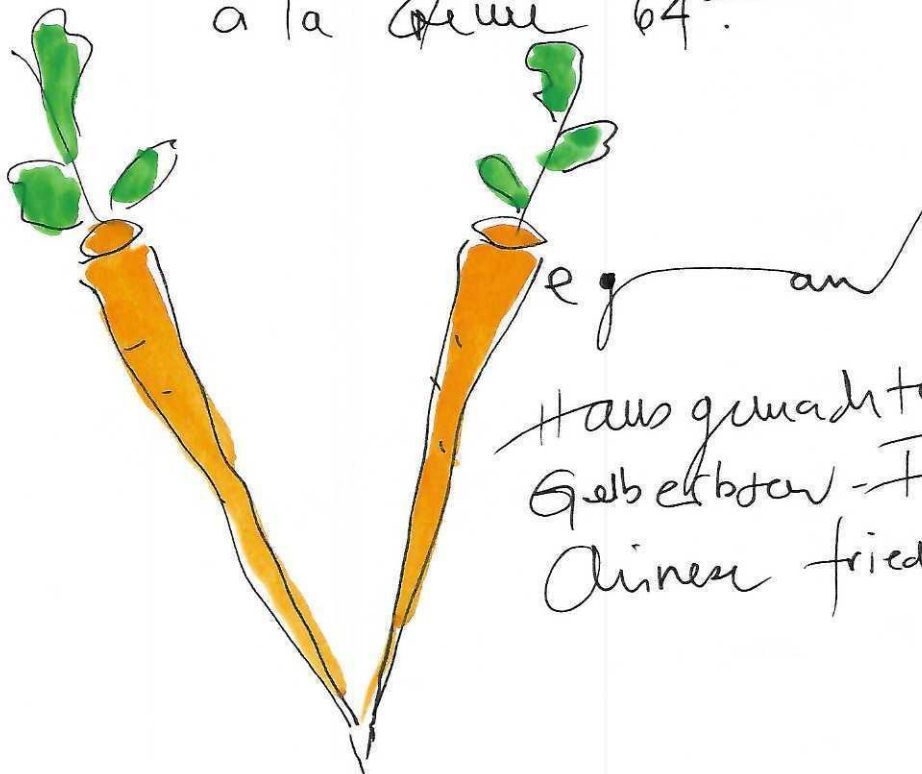
F R I T Z

RESTAURANT BAR TERRASSE



Filet de lapin de mer aus dem
Mittelmeer. Ragout d'artichauts.
Tomates concassées 56.-

Homard grillé de Boston. Asperges
du Pays. Vanille aux morilles
à la crème 64.-



Hausgemachte Cooscurry.
Gelberbow-Falafel. Pak Choi
Chineser fried rice 38.-

F R I T Z

RESTAURANT BAR TERRASSE



Gebrautes Lammrückenfilet
aus Irland mit Chutli. Ratatouille
vegane. Gebrautes Vollkorn -
Potentadummen 54.-

✓ Systeme de poulet Juise aus dem
Alpengebiet. Selleriepüree,
Irishings Gemüse. Chanterelles 44.-

Tourne dos de boeuf (qué de Paris des Foies
aus Irland. Pommes allumettes 59.80 / 74.-

+ Cigares du moment 8.-

+ 3 Ails privat 8.-

Chez Fritz · Thomas Krebs

Seestrasse 195 b · CH-8802 Kilchberg · Telefon +41 44 715 25 15 · Fax +41 44 715 25 11 · www.dinning.ch

F R I T Z

RESTAURANT BAR TERRASSE

Semifreddo di fragole mit Pistazien
aus Bronte, Catania 16.-

Wald beer i. Jauerrahung grace.
Butterkeks - Crumble 15.-

Mousse au chocolat Lindt & Sprünzi: 13.-

Affogato 12.-

Affogato mit Amaretto di Saronno 16.-

Volke + Colonel mit Vodka 16.80

Crêpe de fromage d'ici et d'ailleurs 18.-

