

PROBIEREN SIE UNSERE "WELTKÜCHE MIT EXPERIMENTELLEM TOUCH". AUSGEZEICHNET MIT EINEM GUIDE-MICHELIN STERN * (*2018) OFFERiert IHNEN DAS FRITZ'S FRAU FRANZI EINZIGARTIG KREATIVE UND LIEBEVOLL ZUBEREITETE SPEISEN.

WIR FREUEN UNS ÜBER DIE LIEBE ZUM GENUSS, DIE WIR MIT IHNEN TEILEN.

EXPERIENCE OUR WORLD CUISINE WITH AN EXPERIMENTAL TOUCH. AWARDED WITH A GUIDE-MICHELIN STAR * (*2018) FRITZ'S FRAU FRANZI OFFERS UNIQUE, CREATIVE AND LOVINGLY PREPARED COMPOSITIONS.

IT IS OUR PLEASURE TO SHARE OUR FRITZ'S FRAU FRANZI FLAVOUR WITH YOU.

IHR BENJAMIN KRIEDEL
FRITZ'S FRAU FRANZI KÜCHENCHEF

SPASSBRINGER

FJORDFORELLE	Tataki und geräuchert, mit Sous-vide gegartem Sellerie, Weizen und Apfel-Selleriesud	17
KANADISCHER HUMMER	Gebratener Hummerschwanz und Hummercocktail, mit alten Tomatensorten, Hummergelée und Gazpachosud	21
TIROLER KALB	Gebeiztes Filet und gebackener Kopf, mit Kohlrabi, Kapernmayonnaise und Senfvinaigrette	17

WASSERSTOFF

SCHOLLE	Geflämmt, mit Lardo, wildem Blumenkohl, Nordseekrabben und Räucherfisch-Dashi	18
ROCHENFLÜGEL	Gebraten, mit Kaperngremolata, eingelegten Zwiebeln, Sülze und Fond von Frankfurter grünen Kräutern	18
HEILBUTT IN 2 GÄNGEN SERVIERT	Roh mariniert, mit fermentiertem Fenchel und Canh Chua Fond Geräuchert und im Pergament gegart, mit Spargel, Erbsen und Canh Chua Vinaigrette	19

DESSERT

ORIGINAL BEANS & LAKRIDS	Schokoladenganache, mit pochierter Williamsbirne, Birnen-Lakrids-Eis und Salzkaramell	13
ERDBEEREN	Sauce und mariniert, mit Topfenmousse, Basilikum-Olivenöl-Sorbet und Kräuterlikör	13
MANGO	Warmes Dim Sum mit Kokoseis, Kokoschaum und Passionsfruchtkernen	13

GEMÜSEGARTEN

POWERADEN	Gebraten, mit Artischockenpüree, Olivenöl und Paprikasaft	16
CANNELLONI	mit Steinpilz-Ricotta Füllung, gebratenen Steinpilzen und Spinat	18

LANDPARTIE

DUROC SCHWEINEBAUCH	36 Stunden gegart, mit Kartoffelpüree, gebratenen Waldpilzen und Pilzsud	17
STUBENKÜKEN	Gebratene Brust, gebackene Keule mit Pfifferlingen, Portulak und "La Bonnotte" Kartoffel	19
DRY AGED LAMM	Gebratener Rücken und geschmorte Keule, mit Salat von Zucchini, geschmortem Kopfsalat, Quinoa und Bohnensaft	19

KÄSE

KÄSEAUSWAHL VOM AFFINEUR WALTMANN	mit Urgetreidebrot und Feigen-Portweinkonfitüre	13
TOMME DE SAVOIE	In Trester gereift, mit Weinessig-Vinaigrette, Trevisano und Walnüssen	13

