



HOTEL
NATIONAL
FRUTIGEN

Philipp Blaser
RESTAURANT | CONFISERIE

LIEBE GÄSTE

Herzlich willkommen, wir freuen uns Sie als Gäste bei uns zu begrüßen. Geniessen Sie die Gastfreundschaft und Herzlichkeit der Familie Blaser und Ihrer Mitarbeiter. Der Chef verwöhnt Sie mit Bekanntem und Neuem angereichert mit dem Duft der grossen weiten Welt.

Unsere Gerichte werden aus frischen Zutaten mit viel Liebe und Können, von Philipp Blaser und seinem Team hergestellt. Für à la carte Gerichte kann daher eine kleine Wartezeit entstehen.

„Eiligen Essern“ empfehlen wir das Mittagsmenü.

Sollten Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, bitten wir sie dies uns mitzuteilen, gerne geben wir Auskunft über Inhaltsstoffe der Gerichte. Dementsprechend bereiten wir ein Gericht ihren Anforderungen passend zu.

Ä Guetä!

Juliane & Philipp Blaser mit Mitarbeitern

**KOCHEN IST EINE KUNST,
UND KEINESWEGS DIE UNBEDEUDENSTE.**

Luciano Pavarotti



Wir verwenden Fleisch aus der Schweiz, nach Möglichkeit aus der Region, sofern nichts anderes vermerkt ist.

STARTER...

Grüner Blattsalat mit gerösteten Kernen	8.-
<i>salade verte, green salad</i>	
Gemischter Salat mit gerösteten Kernen	10.50
<i>salades assorties, mixed salad</i>	
Blumenkohlrahmsuppe mit Vanille aromatisiert	12.-
<i>crème de chou-fleurs aromatisée à la vanille</i> <i>cauliflower-creamsoup flavored with vanilla</i>	
Tomatenessenz mit Kaffirlimette aromatisiert	12.-
<i>consommé de tomates aromatisé au citron vert kaffir</i> <i>essence of tomatoes flavored with kaffirlime</i>	

EINFACHE BISTROGERICHTE...

Speck – Lauchkuchen serviert mit Blattsalaten	19.-
<i>quiche lorraine et salade verte, bacon – leek tart with green salad</i>	
Quiche mit Grillgemüse und Basilikum, Blattsalat	19.-
<i>quiche aux légumes grillés et basilic, salade verte</i> tart with grilled vegetables and basil, green salad	
Griechischer Kuchen mit Oliven und Feta, Blattsalat	19.-
<i>quiche creque et salade verte, olive – feta tart with green salad</i>	
Kalbfleischpastetli mit Pommes frites	1 Stk. 16.-
<i>bouchées reine et pommes frites,</i>	
patties queen's style with french fries	
Grosser Salatteller mit Ei & Tomate	18.-
<i>assiette de salades assorties, œuf et tomate</i> plate of various salads, egg and tomato	
Walliser Käseschnitte mit Tomaten	17.50
<i>croûte au fromage et tomates, swiss cheese toast with tomatoes</i>	
Käseschnitte mit Schinken und Spiegelei	17.50
<i>croûte au fromage avec jambon et oeuf sur le plat,</i> swiss cheese toast with ham and fried egg	



MIT FEINER PANADE...

...begleitet von 1 Beilage

Paniertes Schweinsschnitzel

escalope de porc panée, bread - crumbed pork escalope 22.-

kleine Portion 17.-

Paniertes Pouletbrüstli

blanc de poulet panée, bread - crumbed chicken breast 28.-

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren

escalope viennoise, airelles rouges, escalope viennese style, cranberries 38.-

kleine Portion 27.-

VOM GRILL...

...begleitet von 1 Sauce und Beilage

Schweizer Rindsentrecôte 180g

entrecôte de boeuf, swiss prime sirloin steak 39.-

Schweinssteak 180g

steak de porc, steak of pork 27.-

Schweizer Pouletbrüstli 150g

blanc de poularde, chicken breast 28.-

Kalbspaillard 160g

paillard de veau, veal-paillard 35.-

Frutiger Stör 150g mit Limettenbutter

filet d'esturgeon grillé beurre au citron vert, grilled filet of sturgeon with lime butter 42.-

SAUCEN UND BEILAGEN ZUR WAHL...

Pfeffersauce, Calvadosrahmsauce, Senfrahmsauce
Kräuterbutter, Rotweinbutter

extra + 3.-

Pommes Frites, Bratkartoffeln, hausgemachte Butternudeln,
buntes Gemüse oder assortierte Salate

extra + 6.-



THAI-CORNER...

Tom kha gai - Kokossuppe mit Poulet und Zitronengras <i>potage au lait de coco, volaille et citronelle</i> coconut soup with chicken and lemongrass	12.-
Tom yum goong – Scharfe Limettensuppe mit Crevetten <i>potage piquant au citron vert et crevettes</i> hot lime soup with prawns	13.-
Spring Roll gefüllt mit Glasnudeln, Gemüse und Sweet-chili Dip <i>rouleau de printemps maison aux légumes et nouilles chinoises</i> - pro Stk. homemade spring roll with vegetables and chineses noodles	7.50
Gaeng keaw wan - scharfes, grünes Thaicurry <i>curry thaïlandais vert, piquant, green thai-curry, hot</i>	
- mit Rind, <i>avec boeuf</i> , with beef	33.-
- mit Poulet, <i>avec volaille</i> , with chicken	28.-
- mit Riesencrevetten, <i>avec crevettes géantes</i> , with prawns	31.-
- mit Gemüse, <i>avec légumes</i> , with vegetables	25.-
Gaeng mussaman - mildes Thaicurry mit Erdnüssen <i>curry thaïlandais doux aux cacahouètes, mild thai-curry with peanuts</i>	
- mit Rind, <i>avec boeuf</i> , with beef	33.-
- mit Poulet, <i>avec volaille</i> , with chicken	28.-
- mit Riesencrevetten, <i>avec crevettes géantes</i> , with prawns	31.-
- mit Gemüse, <i>avec légumes</i> , with vegetables	25.-

