

Philipp Blaser
RESTAURANT | CONFISERIE



HOTEL
NATIONAL
FRUTIGEN



OBERE BAHNHOFSTRASSE 10 3714 FRUTIGEN
FON: 033 671 16 16 www.national-frutigen.ch

LIEBE GÄSTE

Wir durften im Herbst am Dreh zu „mini Beiz, dini Beiz“ teilnehmen. Die Ausstrahlung der Sendung erfolgte am Montag 9.2 um 18.15 Uhr

Damit auch Sie an der Sendung teilhaben können, präsentieren wir Ihnen Ruedi's Menü wie in der Sendung mit dem entsprechenden Apéro und den passenden Weinen.

WEISSWEIN

MALANSEER CHARDONNAY 2013

PELIZZATTI, JENINS
Barrique

🍷 Chardonnay,

- Aromen von gedörrten Aprikosen, Zitrus, leicht nussig und eine dezente Vanillenote vom Holzfass. Am Gaumen trocken mit einer lebendigen Säure.

7,5 DL 54.-

1 DL 8.30

ROTWEIN

SPIEZER BLAUBURGUNDER 2013

REBBAU-GENOSSENSCHAFT SPIEZ

🍷 Blauburgunder

- Frisch-fruchtiger, finessereicher Wein von burgundischer Eleganz. Nach Erdbeeren, Himbeeren und Gewürzen duftend, geradlinig und ehrlich. Ein filigraner Rotwein mit angenehmer Mundfülle und Länge.

7,5 DL 43.-

1 DL 6.60

Ruedi's Menü aus „mini Beiz, dini Beiz“:

EXPLOSION ROSÉ-SCHAUMWEIN 2013

REBBAU-GENOSSENSCHAFT, SPIEZ

☼ Riesling x Sylvaner

Duftiger, trockener Jahrgangsschaumwein mit rassiger Perlage, frisch und nobel. Aromatik nach Erdbeeren und Johannisbeeren, hergestellt im traditionellen Flaschengärverfahren.

7,5 DL 58.-

1 DL 9.-

THAILÄNDISCHER RINDFLEISCHSALAT

SFR. 15.-

GRILLIERTES FRUTIGER STÖRFILET AN LIMETTENEMULSION, VENERE RISOTTO UND GEWÜRZ- KÜRBIS

SFR. 42.-

TOTAL INKL. 1 CÜPLI EXPLOSION

SFR. 66.50