



HOTEL
NATIONAL
FRUTIGEN

Philipp Blaser
RESTAURANT | CONFISERIE

FREUDE AM GENUSS - HAUSGEMACHT

Liebe Gäste

Dieser Leitsatz ist für uns eine Selbstverständlichkeit.
Unsere Gerichte werden aus frischen Zutaten mit viel Liebe und Können,
von Philipp Blaser und seinem Team selbst hergestellt.
Um Sie kulinarisch zu überraschen und zu verwöhnen verwenden wir die
besten Zutaten aus der Region.

Sollten Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, bitten wir sie dies
uns mitzuteilen, gerne geben wir Auskunft über Inhaltsstoffe der Gerichte.

Es freut uns, dass Sie heute unsere Gäste sind!

Ä Guetä!

Juliane & Philipp Blaser mit Mitarbeitern

« VERSUCHUNGEN SOLLTE MAN NACHGEBEN,
WER WEISS OB SIE WIEDERKOMMEN! »

Oscar Wilde



Wir verwenden Fleisch aus der Schweiz, nach Möglichkeit aus der Region, sofern nichts anderes vermerkt ist.
Je nach Verfügbarkeit stammt das Wild aus der Schweiz oder Europa (CH/EU)
All unsere Speisen können Allergene Zutaten enthalten, gerne geben wir Ihnen mündlich Auskunft über Inhaltsstoffe.



STARTER & SUPPEN...

Grüner Blattsalat <i>salade verte, green salad</i>	8.-
Gemischter Salat <i>salades assorties, mixed salad</i>	10.50
Nüsslersalat an Tannenschösslingdressing mit Croutons, Ei und Steinpilzen im Schüsseli serviert <i>salade doucette avec croutons, oeuf et bolets, sauce aux pousses des sapins</i> lamb's lettuce with croutons, egg and ceps, fir sprout dressing	16.-
Tatar vom jungen Rind – von Hand geschnitten und klassisch zubereitet mit einem Schuss Cognac <i>tartare de boeuf traditionnel</i> traditional beef tatar	24.- als Hauptgang 34.-
Steinpilzrahmsuppe von heimischen Pilzen <i>crème de bolets</i> <i>creamsoup of ceps</i>	13.-
Kürbissuppe mit Gewürzen aus 1001 Nacht <i>crème de potiron aux épices orientales</i> <i>pumpkinsoup with oriental spices</i>	12.-
Mezzelune – hausgemachte Ravioli mit Waldpilzfüllung an brauner Butter und Parmesanspännen <i>ravioli maison aux chanterelles, beurre noisette et parmesan</i> <i>homemade ravioli with chanterelles, brown butter and parmesan cheese</i>	16.-



HAUPTGERICHTE...

Piratensteak – unsere Hausspezialität	41.-
Rindsentrecôte an exotischer Pfeffersauce, Bratkartoffeln, Saisongemüse <i>entrecôte de boeuf, sauce au poivre exotique, pommes rissolées, légumes de saison</i> sirloin steak, exotic pepper sauce, roast potatoes, vegetables in season	
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren neue Bratkartoffeln oder Pommes frites <i>escalope viennoise, pommes frites ou pommes sautées, airelles rouges</i> escalope viennese style, french fries or sauted potatoes, cranberries	38.-
Rehschnitzel (CH/EU) an Grappa - Traubenrahmsauce mit Spätzli und herbstlichen Beilagen <i>escalope de chevreuil aux raisins, spätzli et garniture automnale</i> <i>escalope of venison with grape-sauce, spätzli and autumnal garnish</i>	43.-
Gemspfeffer (CH/EU) mit heimischen Steinpilzen Spätzli und herbstliche Beilagen <i>civet de chamois aux bolets, spätzli maison et garniture automnale</i> jugged chamois with ceps, homemade spätzli and autumnal garnish	34.-
Sanft geschmorte Rehhaxe (CH/EU) an kräftigem Gewürzjus gebackene Bramatakugeln und Steinpilzragout <i>jarret de chevreuil avec jus aux épices, ragout de bolets et boules de mais frites</i> <i>shank of venison with spiced jus, ragout of ceps and fried bramataballs</i>	38.-
Grilliertes Frutiger Störfilet mit Limettenkruste auf Apfel-Sauerkraut und Salzkartoffeln <i>filet d'esturgeon grillé au citron vert, pommes nature et choucroute au pommes</i> grilled filet of sturgeon with lime, boiled potatoes and apple-kraut	44.-



THAI-CORNER...

<p>Tom kha gai - Kokossuppe mit Poulet und Zitronengras <i>Potage au lait de coco, volaille et citronelle</i> coconut soup with chicken and lemongrass</p>	12.-
<p>Tom yum goong - Scharfe Limettensuppe mit Crevetten <i>Potage piquant au citron vert et crevettes</i> hot lime soup with prawns</p>	13.-
<p>Spring Roll gefüllt mit Glasnudeln & Gemüse und Sweet-chili Dip <i>Rouleau de printemps farcis aux légumes et nouilles chinoises</i> - pro Stk. Spring roll stuffed with vegetables and chinese noodles</p>	7.50
<p>Gaeng keaw wan - scharfes, grünes Thaicurry <i>curry thaïlandais vert, piquant, green thai-curry, hot</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - mit Rind, <i>avec boeuf</i>, with beef - mit Poulet, <i>avec volaille</i>, with chicken - mit Riesencrevetten, <i>avec crevettes géantes</i>, with prawns - mit Gemüse, <i>avec légumes</i>, with vegetables 	<p>33.-</p> <p>27.-</p> <p>31.-</p> <p>25.-</p>
<p>Gaeng mussaman - mildes Thaicurry mit Erdnüssen <i>curry thaïlandais doux aux cacahouètes, mild thai-curry with peanuts</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - mit Rind, <i>avec boeuf</i>, with beef - mit Poulet, <i>avec volaille</i>, with chicken - mit Riesencrevetten, <i>avec crevettes géantes</i>, with prawns - mit Gemüse, <i>avec légumes</i>, with vegetables 	<p>33.-</p> <p>27.-</p> <p>31.-</p> <p>25.-</p>
<p>Phad phak ruam - Gemüse aus dem Wok mit Cashewkernen <i>légumes du wok au noix de cajou</i> als Beilage vegetables from the wok with cashewnuts</p> <ul style="list-style-type: none"> - mit Riesencrevetten, <i>avec crevettes géantes</i>, with prawns 	<p>22.-</p> <p>7.-</p> <p>31.-</p>

