



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.

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, sofern nichts anderes vermerkt ist (Fr = Frankreich).

Wir geben zur Deklaration von Fisch und Meeresfrüchten mündliche Auskunft.

All unsere Speisen können Allergene Zutaten enthalten, wir geben Ihnen mündlich Auskunft über Inhaltsstoffe



STARTER & SUPPEN...

Grüner Blattsalat <i>salade verte, green salad</i>	9.50
Gemischter Salat <i>salades assorties, mixed salad</i>	12.50
Spargelsalat mit Rucola an Limettendressing serviert mit Ziegenfrischkäse – Crostini <i>Salade d'asperges et roquette avec vinaigrette au citron vert, crostini au fromage de chèvre</i> Asparagus salad with rocket and lime dressing, goat cream cheese crostini	16.-
Tatar vom jungen Rind – von Hand geschnitten und klassisch, pikant zubereitet mit einem Schuss Cognac <i>tartare de boeuf traditionnel</i> traditional beef tatar	29.50
	als Hauptgang 41.-
Orientalisch gewürzte Linsensuppe mit buntem Gemüse <i>soupe de lentilles aux épices orientales et légumes</i> oriental spiced lentil soup with vegetables	14.-
Doppelte Rindskraftbühne mit Sherry und Mandelgebäck <i>consommé double de bœuf au sherry et biscuits aux amandes</i> beef essence with sherry and almond biscuits	14.-
Bärlauchrahmsuppe mit Spargel <i>Soupe crème à l'ail sauvage et aux asperges</i> wild garlic cream soup with asparagus	14.-



HAUPTGERICHTE...

- Piratensteak – unsere Hausspezialität 49.-
Rindsentrecôte an exotischer Pfeffersauce, Bratkartoffeln, Saisongemüse
entrecôte de boeuf, sauce au poivre exotique, pommes rissolées, légumes de saison
sirloin steak, exotic pepper sauce, roasted potatoes, vegetables
- Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren
neue Bratkartoffeln oder Pommes frites 47.-
escalope viennoise, pommes frites ou pommes sautées, airelles rouges
escalope viennese style, french fries or sauted potatoes, cranberries
- Rassiger Burger (Rind/Schwein) mit knusprigem Speck,
Käse und Chilisauce im Sesambun, dazu Pommes Frites 34.-
burger (bœuf/porc) avec lard, fromage et sauce chili au sésambun, avec des frites
burger (beef/pork) with bacon, cheese and chilli sauce, sesame bun, french fries
- Kalbs Cordon-bleu gefüllt mit Rohschinken und Ricotta 49.-
Rosmarinkartoffeln und Gemüse garnitur
cordon-bleu de veau au jambon cru et ricotta, pommes au romarin et garniture de légumes
Veal cordon-bleu with cured ham and ricotta, rosemary potatoes and vegetables
- Rosa gebratene Entenbrust (Fr) an klassischer Orangensauce 46.-
auf frischem Spargel, dazu Wildreis
magret de canard (Fr) sauce classique à l'orange, asperges fraîches et riz sauvage
duck breast (Fr) with classic orange sauce on fresh asparagus, wild rice
- Frutiger Eglifilets an erfrischender Zitronensauce
serviert auf Spargeln in Bärlauchcrêpes 49.-
filets de perche, sauce au citron rafraîchissante, asperges dans des crêpes à l'ail sauvage
perch filets with refreshing lemon sauce served on asparagus in wild garlic crêpes
- Hausgemachte Tagliatelle an grüner Erbsen-Minzesauce
mit Spargeln, Ricotta und gerösteten Cashewnüssen 32.-
tagliatelle maison à la sauce aux petits pois verts et à la menthe
avec asperges, ricotta et noix de cajou grillées - homemade tagliatelle with green pea
and mint sauce with asparagus, ricotta and roasted cashew nuts



THAI-CORNER...

Tom kha gai - Kokossuppe mit Poulet und Zitronengras	14.-
<i>Potage au lait de coco, volaille et citronelle</i>	
coconut soup with chicken and lemongrass	
Tom yum goong – Scharfe Limettensuppe mit Crevetten	14.-
<i>potage piquante au citron vert et crevettes</i>	
hot lime soup with prawns	
Spring Roll gefüllt mit Glasnudeln, Gemüse und Sweet-chili Dip	
<i>Rouleau de printemps farcis aux légumes et nouilles chinoises</i>	- pro Stk. 8.50
Spring roll stuffed with vegetables and chinese noodles	
Gaeng keaw wan - scharfes, grünes Thaicurry	
<i>curry thaïlandais vert, piquant, green thai-curry, hot</i>	
- mit Rind, <i>avec boeuf</i> , with beef	36.-
- mit Poulet, <i>avec volaille</i> , with chicken	31.-
- mit Riesencrevetten, <i>avec crevettes géantes</i> , with prawns	36.-
- mit Gemüse, <i>avec légumes</i> , with vegetables	30.-
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	36.-
- mit Poulet, <i>avec volaille</i> , with chicken	31.-
- mit Riesencrevetten, <i>avec crevettes géantes</i> , with prawns	36.-
- mit Gemüse, <i>avec légumes</i> , with vegetables	30.-
Phad phak ruam – Gemüse aus dem Wok mit Cashewkernen	29.-
<i>légumes du wok au noix de cajou</i>	als Beilage 9.-
vegetables from the wok with cashewnuts	
- mit Riesencrevetten, <i>avec crevettes géantes</i> , with prawns	37.-



KLASSIKER & SPEZIALITÄTEN... DESSERTS...

Frühling – unsere Hausspezialität
Erdbeersorbet mit Schlagrahm durchgewirbelt
13.00 / *Mini* 10.50

Highlander – Earl Grey Teesorbet
mit 10-jährigem Glenmorangie Single Malt
15.00

Juliane – Vanilleglace mit Eierlikör
und Orangensaft, Schlagrahm und Mandeln
14.00 / *Mini* 11.50

Danmark – Vanilleglace mit heisser
Schokoladensauce, Schlagrahm und Mandeln
13.00 / *Mini* 10.50

COUPES...

Engiadina – Vanille- und Haselnussglace
mit Baumnüssen und Caramelsauce, Schlagrahm
13.00 / *Mini* 10.50

Exotic – Passionsfrucht-, Apfel-Ingwer-
und Kakao 83%-Sorbet mit mariniertes Ananas
14.00 / *Mini* 11.50

Triple Chocolate – Schokoladen- und
Straciatellaglace und Kakao 83% Sorbet, Rahm
13.00 / *Mini* 10.50

Fitness – Joghurtglace
mit Erdbeeren und Schlagrahm
14.00 / *Mini* 11.50

gerührtes Eiskaffee – Moccaglace
mit Schlagrahm und Kirsch gerührt
14.00

Romanov – Vanilleglace
mit Erdbeeren und Schlagrahm
14.00 / *Mini* 11.50

Japonais glacé – Japonaisbödeli gefüllt mit
Vanilleglace, Schokoladensauce und Schlagrahm
8.50

Merinque glacé – Merinques mit Vanilleglace
und Erdbeersorbet, Schlagrahm
13.00 / *Mini* 10.50

Merinque chantilly – Merinques mit
Schlagrahm
11.50 / *Mini* 8.50

Portion Vermicelles – mit Merinques
und Schlagrahm
12.50 / *Mini* 10.00

GLACESORTEN...

Rahmglacen –
Vanille, Schokolade, Mocca,
Haselnuss, Straciatella, Joghurt

Sorbets –
Limette, Erdbeer, Apfel-Ingwer,
Passionsfrucht, Kakao 83%,
Earl Grey Tee

pro Kugel 3.80
Schlagrahm 1.50

Frappées –
in allen obenstehenden Aromen 10.50



**Unsere Glace wird nach alter Tradition aus
frischen Zutaten im Haus hergestellt**