



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. Zur Deklaration von Fisch und Meeresfrüchten geben wir mündliche Auskunft. Unser Brot ist hausgemacht (Schweiz).

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



STARTER & SUPPEN...

Grüner Blattsalat	9.50
<i>salade verte, green salad</i>	
 Gemischter Salat	 12.50
<i>salades assorties, mixed salad</i>	
 Mangosalat mit Büffelmozzarella, Gurken und Cherrytomaten an Minze - Chiliblanc Dressing	 16.-
<i>salade de mangue avec mozzarella de buffle, concombres et tomates, vinaigrette au chili-menthe</i> mango salad with buffalo mozzarella, cucumber and tomatoes, mint-chilli dressing	
 Tatar vom jungen Rind – von Hand geschnitten und klassisch, pikant zubereitet mit einem Schuss Cognac	 29.50
<i>tartare de boeuf traditionnel</i>	
traditional beef tatar	als Hauptgang 41.-
 Orientalisch gewürzte Linsensuppe mit buntem Gemüse	 14.-
<i>soupe de lentilles aux épices orientales et légumes</i> oriental spiced lentil soup with vegetables	
 Essenz von Sommertomaten mit Gin	 14.-
<i>consommé de tomates d'été au gin</i> essence of summer tomatoes with gin	
 Kalte, pikante Melonengazpacho mit Prosecco und Rohschinken	 14.-
<i>gazpacho froid et piquant au melon avec du prosecco et du jambon cru</i> cold, spicy melon gazpacho with Prosecco and cured ham	



HAUPTGERICHTE...

Piratensteak – unsere Hausspezialität	49.-
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, roasted potatoes, vegetables	
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren neue Bratkartoffeln oder Pommes frites	47.-
<i>escalope viennoise, pommes frites ou pommes sautées, airelles rouges</i> escalope viennese style, french fries or sauted potatoes, cranberries	
Rassiger Burger (Rind) mit knusprigem Speck, Käse und Chilisauce im Sesambun, dazu Pommes Frites	34.-
<i>burger (bœuf) avec lard, fromage et sauce chili au sésambun, avec des frites</i> burger (beef) with bacon, cheese and chilli sauce, sesame bun, french fries	
Rindsfiletstreifen an Morchelrahmsauce	51.-
hausgemachte Tagliatelle und Sommergemüse <i>emincé de filet de bœuf aux morilles, tagliatelle maison et légumes d'été</i> beef fillet strips with morel cream sauce, tagliatelle and summer vegetables	
Schweinsbrustspitzen aus dem Big Green Egg mit Sauerrahmdip	39.-
serviert auf lauwarmem Kartoffelsalat und gemischten Salaten <i>Costine de porc avec dip à la crème acidulée, salade de pommes de terre tiède, salades assortis</i> Pork breast tips with sour cream dip, lukewarm potato salad and mixed salads	
Frutiger Bergquell Eglifilets an Weisswein-Safransauce auf Kräuterstampfkartoffeln und Balsamicofenchel	49.-
<i>filets de perche à la sauce safranée, pommes de terre aux herbes et fenouil balsamique</i> perch fillets with saffron sauce on herb mashed potatoes and balsamic fennel	
«Gilde Charity Risotto»	41.-
Lemongrass – Ingwerrisotto mit Black Tiger Crevetten und sautiertem Gemüse aus dem Wok	
<i>risotto à la citronnelle-noix de coco, crevettes Black Tiger et légumes sautés au wok</i> lemongrass – coconut risotto with fried black tiger prawns and vegetables	
- Vegetarisch ohne Crevetten / <i>sans crevettes</i> / without prawns	35.-



THAI-CORNER...

<p>Tom kha gai - Kokossuppe mit Poulet und Zitronengras <i>Potage au lait de coco, volaille et citronnelle</i> coconut soup with chicken and lemongrass</p>	14.-
<p>Tom yum goong - Scharfe Limettensuppe mit Crevetten <i>potage piquante au citron vert et crevettes</i> hot lime soup with prawns</p>	14.-
<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>	8.50
<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>36.-</p> <p>31.-</p> <p>36.-</p> <p>30.-</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>36.-</p> <p>31.-</p> <p>36.-</p> <p>30.-</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>29.-</p> <p>9.-</p> <p>37.-</p>



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 marinierter Ananas
14.00/ *Mini* 11.50

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

gerührtes Eiskaffee – Moccaglace
mit Schlagrahm und Kirsch gerührt
14.00/ *Mini* 11.50

Hot Berry – Vanilleglace
mit heissen Beeren 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

GLACESORTEN...

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

Sorbets –
Limette, Erdbeer, Apfel-Ingwer,
Passionsfrucht, Kakao 83%,
Earl Grey Tee, Aprikose
pro Kugel 3.80
Schlagrahm 1.50

Frappées –
in allen obenstehenden Aromen 10.50

SPECIAL...

Valaisan – Joghurtglace und Aprikosensorbet
mit Aprikosenkompott und Schlagrahm
14.00/ *Mini* 11.50
mit Aprikosenlikör + 3.00



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

