Philipp Blaser
RESTAURANT | CONFISERIE

HOTEL
NATIONAL
FRUTIGEN

UNSERE MITTAGSMENÜS

MONTAG 15.9

Bouillon mit Ei	Menü	22.50
Saisonsalat	Mini	18.50
Schweinsgeschnetzeltzes an Paprikarahmsauce mit Butterrösti		

DIENSTAG 16.9

Bündner Gerstensuppe
Kabissalat
Penne an Basilikumpesto
mit Cashewkernen und Cherrytomaten

DONNERSTAG 18.9

Lauchcremesuppe
Pouletmeatballs an Currysauce
mit Basmatireis und Broccoli

FREITAG 19.9

Frutiger Brotsuppe
Gebratenes Zanderfilet an Safransauce
Kartoffelstampf und Pak-Choy Gemüse

SAMSTAG 20.9

Süsskartoffelsuppe
Grüner Salat
Schweinspiccata «milanaise»
mit Tomatenspaghetti

SONNTAG 21.9

Bouillon mit Flädli	Menü	29.50
Zweierlei Braten an Kräuterjus	Mini	24.50
Rosmarinkartoffeln und Gemüsegarnitur		

ohne Suppe -2.- Menüänderungen +2.-