



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, nach Möglichkeit aus der Region, sofern nichts anderes vermerkt ist.  
Wir geben zur Deklaration von Fisch und Meeresfrüchten mündliche Auskunft.  
All unsere Speisen können Allergene Zutaten enthalten, wir geben Ihnen mündlich Auskunft über Inhaltsstoffe



Alle Preise in CHF inklusive 7,7% Mehrwertsteuer

## STARTER & SUPPEN...

Grüner Blattsalat	9.50
<i>salade verte, green salad</i>	
 Gemischter Salat	 12.50
<i>salades assorties, mixed salad</i>	
Nüsslersalat mit rosa gebratenem Gerns, Eierschwämmli und Croutons an Balsamicodressing im Schüsseli serviert	16.-
<i>salade doucette avec du chamois roti rosé, chanterelles et croûtons, vinaigrette balsamique</i> lamb's lettuce with chamois, chanterelles and croutons, balsamic 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.-
Sauerkrautrahmsuppe mit Prosecco und knusprigem Speck	14.-
<i>soupe à la crème de choucroute avec prosecco et lard croustillant</i> sauerkraut creamsoup with prosecco and crispy bacon	
Wildkraftbrühe mit Portwein, Steinpilzravioli	14.-
<i>consommé de gibier au porto, raviolis aux cèpes</i> clear venison broth with port wine, porcini ravioli	
Spiezer Rieslingrahmsuppe mit Croutons	14.-
<i>crème au Riesling de Spiez avec croutons</i> Spiezer Riesling cream soup with croutons	



## 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 47.-  
neue Bratkartoffeln oder Pommes frites  
*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
- Rehschnitzel (EU) an Grapparahmsauce mit Trauben 49.-  
Spätzli und herbstlichen Beilagen  
*escalope de chevreuil à la sauce grappa et raisins, spätzli et garniture automnale*  
venison escalope with grappa cream sauce and grapes, spätzli and autumnal garnish
- Gempfeffer (CH) mit Speck & Croutons 42.-  
Spätzli und herbstlichen Beilagen  
*civet de chamois au lard et croûtons, spätzli maison et garniture automnale*  
jugged chamois with bacon and croutons, homemade spätzli and autumnal garnish
- Gebratene Frutiger Eglifilets 49.-  
auf Rahm-Sauerkraut und Salzkartoffeln  
*filets de perche rôtis sur choucroute à la crème et pommes natures*  
fried perch fillet on creamy sauerkraut and boiled potatoes
- Hausgemachte Tagliatelle mit Steinpilzen vom Niesen 32.-  
an leichter Rahmsauce mit Kürbis und gerösteten Pecannüssen  
*tagliatelle maison aux cèpes à une sauce légère à la crème avec de la courge*  
*et des noix de pécan grillées - homemade tagliatelle with porcini mushrooms*  
in a light cream sauce with pumpkin and roasted pecannuts



## THAI-CORNER...

<p><b>Tom kha gai - Kokossuppe mit Poulet und Zitronengras</b>  <i>Potage au lait de coco, volaille et citronelle</i>          coconut soup with chicken and lemongrass</p>	14.-
<p><b>Tom yum goong – Scharfe Limettensuppe mit Crevetten</b>  <i>potage piquante au citron vert et crevettes</i>          hot lime soup with prawns</p>	14.-
<p><b>Spring Roll gefüllt mit Glasnudeln, Gemüse und Sweet-chili Dip</b>  <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><b>Gaeng keaw wan - scharfes, grünes Thaicurry</b>  <i>curry thaïlandais vert, piquant, green thai-curry, hot</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mit Rind, <i>avec boeuf</i>, with beef</li> <li>- mit Poulet, <i>avec volaille</i>, with chicken</li> <li>- mit Riesencrevetten, <i>avec crevettes géantes</i>, with prawns</li> <li>- mit Gemüse, <i>avec légumes</i>, with vegetables</li> </ul>	<p>36.-</p> <p>31.-</p> <p>36.-</p> <p>30.-</p>
<p><b>Gaeng mussaman - mildes Thaicurry mit Erdnüssen</b>  <i>curry thaïlandais doux aux cacahouètes, mild thai-curry with peanuts</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mit Rind, <i>avec boeuf</i>, with beef</li> <li>- mit Poulet, <i>avec volaille</i>, with chicken</li> <li>- mit Riesencrevetten, <i>avec crevettes géantes</i>, with prawns</li> <li>- mit Gemüse, <i>avec légumes</i>, with vegetables</li> </ul>	<p>36.-</p> <p>31.-</p> <p>36.-</p> <p>30.-</p>
<p><b>Phad phak ruam – Gemüse aus dem Wok mit Cashewkernen</b>  <i>légumes du wok au noix de cajou</i>      als Beilage          vegetables from the wok with cashewnuts</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mit Riesencrevetten, <i>avec crevettes géantes</i>, with prawns</li> </ul>	<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 mariniertes Ananas  
14.00 / *Mini* 11.50

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

**Hot Berry** – Vanilleglace  
mit heissen Beeren und Schlagrahm  
14.00 / *Mini* 11.50

**gerührtes Eiskaffee** – Moccaglace  
mit Schlagrahm und Kirsch gerührt  
14.00

**Nesselrode** – Vanilleglace mit Vermicelles,  
Merinques 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

**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



Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

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