

Vorneweg

VEGETARISCH

TOPINAMBURSCHAUMSUPPE 18 €
gerösteter Topinambur,
Granny Smith Apfel & Apfel Balsamico

ACKERSALAT  22 €
Chicorée, Grapefruit, Kaki,
fermentierte Renchener Walnüsse

GEGRILLTE KRÄUTERSEITLINGS  21 €
Spicy Lack, Erdnüsse, Chili Crisp

GERÄUCHERTE BÜFFEL BURRATA 25 €
Sud aus gegrillten Tomaten, Sanddorn,
Treviso & Grünkohl

FISCH & FLEISCH

WILDFANG KABELJAU 29 €
Balsamico-Beluga Linsen, Lauch,
Kaviar Beurre Blanc

JAKOBSMUSCHEL 32 €
karamellisierte Koji-Rahm, Blumenkohl,
Piemonteser Haselnüsse

FRITZ & FELIX TATAR 29 €
Eigelbcreme, Kapern, Belper Knolle

UNGESTOPFTE ENTENLEBER 28 €
gegrillte Ananas, Shiso-Eis

TÄGLICH
WECHSELNDE
CATCH & ROAST
OF THE DAY

Herzlich willkommen im Fritz & Felix!

Genießen Sie erstklassige kulinarische Kreationen aus nah und fern.
An unserem legendären Charcoa Grill, kreiert Chef Farid Fazel einzigartige
Geschmacksvariationen. Täglich wechselnde Catch & Roast of the day werden von unserem
Service-Team erläutert. Die preisgekrönte Weinkarte und extravagante Drinks aus der
urbanen Fritz & Felix-Bar runden Ihre kulinarische Reise perfekt ab.

Hauptgänge

VEGETARISCH

DOPPIO RAVIOLI 35 €
Spinat & Fontina Käse Füllung,
Trüffel, Onsenai

BBQ SELLERIE  25 €
Süßkartoffel, Passionsfrucht,
Piemonteser Haselnuss

FISCH & FLEISCH

ADLERFISCH & PULPO 45 €
Calamaretti, schwarzer Venere Reis,
Mönchsbart

WEISSER HEILBUTT 55 €
Lardo, junge Erbsen, Morcheln

DRY AGED KALBSRÜCKEN & PÉRIGORD TRÜFFEL 48 €
Kalbsbäckchen, Pastinake

SALZWIESENLAMM 45 €
gegrillter Rücken, Lammbauch-Agnolotti
mediterrane Jus mit Salzzitrone,
junges Gemüse, Parmesan

CUTS VOM CHARCOA GRILL

KALBS SKIRT STEAK, 250 g 32 €

RINDERFILET VOM ALBTÄLER RIND 49 €
Metzger Bernd Glasstetter, 200 g

DRY AGED ENTRECÔTE VOM BODENSEE RIND 49 €
über 21 Tage gereift, 300 g

DRY AGED CÔTE DE BOEUF 160 €
Metzger Bernd Glasstetter, 1 kg
über 21 Tage gereift

STUBENKÜKEN IM GANZEN 29 €
Butterfly, Salzzitronen-Gremolata

Beilagen

je 8 €

GURKENSALAT
Joghurt, Dill

GEMÜSE VOM GRILL
Labneh, Rauchpaprika

ROSENKOHL
geröstet und Püree, Südtiroler Speck

KARTOFFELPÜREE
Nussbuttercrunch

FREGOLA SARDA
Baby-Spinat, Pinienkerne, Parmesan

CRISPY FRIES 

Zu guter Letzt

DESSERTS je 16 €

VERKOHLTE BANANE
Cold Brew Karamell, Sternaniseis

GEGRILLTE VANILLECREME
Blutorange, geröstete Schokolade

FRITZ & FELIX "BOLLENHUT"
Original Beans Schokolade,
Kirschen, Kirschsorbet

EIS pro Kugel 4 €

**LANDMILCH & TAHITI VANILLE
BASILIKUM & SAUERRAHM
GEGRILLTE ANANAS & KOKOS**

SORBET / SHERBET pro Kugel 4 €

BLUTORANGE 
KIRSCH 
PIURA PORCELANA SCHOKOLADE

KÄSE 25 €

DREIERLEI KÄSE
Von Maître Antony, Früchtebrot

Starter

VEGETARIAN

SOUP OF JERUSALEM ARTICHOKE €18
roasted Jerusalem Artichoke, Granny Smith apple and apple balsamic vinegar

LAMB'S LETTUCE  €22
chicory, grapefruit, persimmon, fermented walnuts from Renchen

GRILLED KING OYSTER MUSHROOMS  €21
spicy glaze, peanuts, chili crisp

SMOKED BURRATA DI BUFALA €25
broth from grilled tomatoes, sea buckthorn, treviso & kale

FISH & MEAT

WILD CAUGHT CODFISH €29
balsamic vinegar-beluga lentils, leek, caviar beurre blanc

SCALLOP €32
caramelized koji cream, cauliflower, Piedmont hazelnuts

FRITZ & FELIX TARTAR €29
egg yolk cream, capers, "Belper Knolle" cheese

DUCK LIVER €28
grilled pineapple, shiso ice cream

DAILY CHANGING
CATCH & ROAST
OF THE DAY

Welcome to Fritz & Felix!

Enjoy first-class cuts, the finest fish and inventive vegetarian & vegan creations from near and far. At our legendary Charcoa Grill, Chef Farid Fazel crafts unique flavor variations. Each day our service team will introduce the "Catch & Roast of the Day." Our award-winning wine list and extravagant cocktails from the urban Fritz & Felix Bar will round off your culinary journey perfectly.

Main Courses

VEGETARIAN

DOPPIO RAVIOLI €35
spinach and Fontina cheese filling, truffle, Onsen egg

BBQ CELERIAC  €25
sweet potato, passionfruit, Piedmont hazelnuts

FISH & MEAT

MEAGRE & OCTOPUS €45
calamaretti, black Venere rice, monk's beard

WHITE HALIBUT €55
Lardo, young peas, morels

DRY-AGED VEAL LOIN & PÉRIGORD TRUFFLE €48
veal cheeks, parsnip

LAMB €39
grilled saddle of lamb, lamb belly-Agnolotti, Mediterranean jus with preserved lemon, young vegetables, Parmesan cheese

CUTS FROM THE CHARCOA GRILL

VEAL SKIRT STEAK, 250 g €32

ALBTAL BEEF TENDERLOIN €49
Butcher Bernd Glasstetter, 200 g

DRY AGED ENTRECÔTE FROM LAKE CONSTANCE BEEF €49
aged for over 21 days, 300 g

DRY AGED CÔTE DE BOEUF €160
Butcher Bernd Glasstetter, 1kg aged for over 21 days

WHOLE SPRING CHICKEN €29
spatchcock, preserved lemon Gremolata

Side dishes

each €8

CUCUMBER SALAD
yogurt, dill

GRILLED VEGETABLES
labneh, smoked paprika

BRUSSELS SPROUTS
roasted & purée, South Tyrolean bacon

POTATO PURÉE
brown butter crisp

FREGOLA SARDA
baby spinach, pine nuts, Parmesan cheese

CRISPY FRIES 

Last but not least

DESSERTS each €16

BURNT BANANA
Cold Brew caramel, star anise ice cream

GRILLED VANILLA CREAM
blood orange, roasted chocolate

FRITZ & FELIX "BOLLENHUT"
Original Beans chocolate cherries, cherry sorbet

ICE CREAM per scoop €4

COUNTRY MILK & TAHITIAN VANILLA BASIL & SOUR CREAM GRILLED PINEAPPLE & COCONUT

SORBET / SHERBET per scoop €4

BLOOD ORANGE 
CHERRY 
PIURA PORCELANA CHOCOLATE 

CHEESE €25

CHEESE SELECTION
by Maître Antony, fruit bread