

FRUTT-Special Cuts



VORSPEISEN | Starters

CHF

Thunfisch Tatar

24

Koriander-Sud | Parmesan | Pinienkerne

Tuna Tatar | coriander broth | parmesan | pine nuts

Schweizer Bio Rinds Tatar

26/40

Confiertes Eigelb | Sardellen | Oliven | Schalotten | Senfsaat | gebackene Kapern |
Trüffel Brioche

*Swiss Beef Tatar | confit egg yolk | anchovies | olives | shallots |
mustard seeds | capers | truffle brioche*

Griechischer Salat

23

Feta | Oliven | Paprika | Tzatziki | Paprika | Zwiebeln

Greek Salad | feta | olives | bell pepper | tzatziki | onions

Entenleber

28

Karamellisiert | Spinat | Trüffelbutter | Trüffel Brioche

Duck Liver | caramelized | spinach | truffle butter | truffle brioche

SUPPEN | Soups

CHF

Rinderbouillon

18

Siedfleisch | Gemüse

Beef Broth | boiled meat | vegetables

Kürbiscrème Suppe

15

Amaretto

Pumpkin cream soup | amaretto

 Vegetarisch | vegetarian  Laktosefrei | lactose-free  Glutenfrei | gluten-free  Vegan | vegan

Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7% MwSt | Our prices are in CHF and incl. 7.7% VAT

FRUTT-Special Cuts



SPECIAL CUTS <i>Special Cuts</i>	CHF
Rinderfilet <i>Beef Filet</i>	200g 58
Pimp my Filet	
Halber Hummerschwanz <i>Half lobster tail</i>	+ CHF 24,-
Rossini Style <i>Rossini style</i>	+ CHF 19,-
Bavette Swiss Wagyu <i>Bevette swiss wagyu</i>	200g 38
Flat Iron Steak <i>Flat Iron Steak</i>	400g 42
Kalbsfilet <i>Veal Filet</i>	180g 44
Dry Aged T Bone Steak vom Kalb <i>Dry Aged T Bone Steak of Veal</i>	350g 64
Lamm Entrecôte <i>Lamb Entrecôte</i>	200g 52
Secreto vom Thurgauer Apfelschwein <i>Secreto of Thurgau Apple Pig</i>	300g 32
Donald Russel Tomahawk inkl. 2 Beilagen, Saucen, Beilagensalat <i>Donald Russel Tomahawk incl. 2 sides, sauces, side salad</i>	1000g 189
Thunfischsteak <i>Tuna Steak</i>	180g 32

FRUTT-Special Cuts



BEILAGEN | Sides

6 CHF

Innerschwyzzer Pommes | Süsskartoffel Pommes | Venere-Risotto | Speck Bohnen
Wurzelgemüse | Wild-Brokkoli | Kartoffelpüree +Trüffel CHF 2,-
*French fries | sweet potato fries | venere risotto | root vegetables |
wild broccoli | mashed potato +truffle CHF 2,-*

SAUCEN | Sauces

4 CHF

Butter Trio | Jus | BBQ | Chimichurri | Butter Sauce | Chili Dip (Achtung!!) | Sour Cream
Butter trio | jus | BBQ | chimichurri | butter sauce | chili dip (very hot sauce!) | sour cream

BLACKBOARD PREIS JE GRAMM

Wöchentliche Highlights von unserem Executive Chef Dennis Siesser von seltenen und besonderen Fleischstücken aus der ganzen Welt.

Weekly highlights from our Executive Chef Dennis Siesser made from rare and special cuts of meat from all over the world.

FRUTT-Special Cuts



DESSERTS <i>Desserts</i>	CHF
Melchsee-Eisdecke Toblerone Mandarine Mandel <i>Toblerone mandarin almond</i>	17
Winterhit Karamell Moosbeere Apfel <i>Winter Hit caramel cranberry apple</i>	16
Geeister Holdrio 1 Kugel Hagebutten Sorbet Zwetschgen Schnaps <i>Iced Holdrio 1 scoop of rosehip sorbet plum schnapps</i>	9
Vanille Crème brûlée <i>Vanilla Crème brûlée</i>	12
wahlweise mit einer Kugel Glace <i>optional with a scoop of ice cream</i>	15
Zwetschgen Crumble Zwetschge Vanille Streusel <i>Plum Crumble plum vanilla crumble</i>	14
wahlweise mit einer Kugel Glace <i>optional with a scoop of ice cream</i>	17
Frutter Pina Colada Kokos Batida Ananas <i>Coconut batida pineapple</i>	13

FRUTT-Special Cuts



Wir beziehen unsere frischen Produkte überwiegend von Schweizer Betriebe. Dabei achten wir sehr auf artgerechte Haltung und Nachhaltigkeit.

Fleisch

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Lamm	Irland
Kaninchen	Schweiz Ungarn
Wild	Österreich

Geflügel

Poulet	Schweiz
Ente	Frankreich
Fasan/Taube	Frankreich GB

Fisch

Zander	Schweiz
Saibling	Schweiz
Lachsforelle	Norwegen
Jakobsmuschel	Frankreich
Crevette	Nordatlantik
Loup de Mare	Griechenland
Seeteufel	Nordatlantik
St. Pierre	Nordwestpazifik
Green Lip	Neuseeland
Wolfsbarsch	Kroatien
Steinbutt	Spanien