



FRITZ & Felix

— RESTAURANT · KÜCHE · BAR —

Vorneweg

VEGETARISCH

VELOUTÉ VOM WILDEN BÄRLAUCH 18 €
Balzhofener Schafskäse, Wachtelei

SALATHERZEN  22 €
Holunder, Avocado, Nüsse & Kerne

GEGRILLTE KRÄUTERSEITLINGE  21 €
Spicy Lack, Erdnüsse, Chili Crisp

BUNTE TOMATEN-BROTSALAT 25 €
Stracciatella di Burrata, Basilikum

FISCH & FLEISCH

LABEL ROUGE LACHS 29 €
mit Langpfeffer & Kombu gebeizt
Rhabarber, Kohlrabi, Yuzu-Kosho,
Mini Pak Choi

LAUWARMER HUMMERSALAT 45 €
Spargel, Hummerdashi, Zitrus, Estragon

UNGESTOPFTE ENTENLEBER 28 €
gegrillte Ananas, Shiso-Eis

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

OSCIETRA KAVIAR
Schnittlauch, Crème Fraîche & Blinis

30g 150 €
50g 250 €

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, Onsenei

BADISCHER SPARGEL  38 €
gegrillt, gebacken & mariniert
Bärlauch-Emulsion, Wiesenkräuter,
La Ratte Kartoffeln,

FISCH & FLEISCH

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

WEISSER HEILBUTT 55 €
Lardo, junge Erbsen, Morcheln

DRY AGED KALBSRÜCKEN 48 €
Miso-Nussbutter-Hollandaise,
Kalbskopf, weißer Spargel, Kartoffeln

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 
geröstete Tomatensauce

GERÖSTETER BLUMENKOHL
Vadouvan, Rauchmandeln

KARTOFFELPÜREE
Nussbuttercrunch

FREGOLA SARDA
Baby-Spinat, Pinienkerne, Parmesan

CRISPY FRIES 

Zu guter Letzt

DESSERTS je 16 €

MISPELN & MAGNOLIENEIS
Weizengrasganache, Kombu

HIMBEER & RHABARBER
Sansho-Blätter, Mascarpone,
Himbeer-Shiso-Sorbet

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

EIS pro Kugel 4 €

**LANDMILCH & TAHITI VANILLE
BASILIKUM-SAUERRAHM
WALDERDBEERE-MASCARPONE**

SORBET / SHERBET pro Kugel 4 €

HIMBEER-SHISO 
KIRSCH 
PIURA PORCELANA SCHOKOLADE

KÄSE 25 €


DREIERLEI KÄSE
Von Maître Antony, Früchtebrot

Starter

VEGETARIAN

CREAM SOUP OF WILD GARLIC €18
Balzhofen sheep's cheese, quail egg

LETTUCE HEARTS  €22
elderberry, avocado, nuts, seeds

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

COLORFUL TOMATO BREAD SALAD €25
Stracciatella di Burrata, basil

FISH & MEAT

LABEL ROUGE SALMON €29
marinated with long pepper and kombu, rhubarb, kohlrabi, yuzu kosho, mini pak choi

LUKEWARM LOBSTER SALAD € 45
asparagus, lobster dashi, citrus, tarragon

DUCK LIVER €28
grilled pineapple, shiso ice cream

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

OSCIETRA CAVIAR
chives, sour cream, blinis
30g € 150
50g €250

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

ASPARAGUS FROM BADEN  €38
grilled, baked and marinated, wild garlic emulsion, meadow herbs, La Ratte potatoes

FISH & MEAT

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

WHITE HALIBUT €55
Lardo, young peas, morels

DRY-AGED VEAL LOIN €48
miso-brown butter-hollandaise, veal's head, white asparagus, potatoes

LAMB €45
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
roasted tomato sauce

ROASTED CAULIFLOWER
vadouvan, smoked almonds

POTATO PURÉE
brown butter crisp

FREGOLA SARDA
baby spinach, pine nuts, Parmesan cheese

CRISPY FRIES 

Last but not least

DESSERTS each €16

MEDLAR & MAGNOLIA ICE CREAM
wheatgrass ganache, kombu

RASPBERRY & RHUBARB
sansho-leaves, mascarpone, raspberry-shiso sorbet

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

ICE CREAM per scoop €4

COUNTRY MILK & TAHITIAN VANILLA BASIL & SOUR CREAM WILD STRAWBERRY MASCARPONE

SORBET / SHERBET per scoop €4

RASPBERRY-SHISO CHERRY 
PIURA PORCELANA CHOCOLATE 

CHEESE €25

CHEESE SELECTION
by Maître Antony, fruit bread