

ZMITTAG



Restaurant
FREDI

ZMITTAG VOM 19. – 24. OKTOBER

Die Wochenangebote sind auf einen schnellen Service ausgerichtet – für die Burger und Klassiker musst du etwas mehr Zeit mitbringen. Die Wochenangebote können je nach Verfügbarkeit der Zutaten kurzfristig ändern. Auf www.restaurant-fredich findest Du immer das aktuelle Angebot.


Die Mittagsmenüs sind auch als Take-Away erhältlich.

WOCHENMENÜ Preis inkl. Suppe oder Salat


 SUPPE Randen-Apfel-Suppe	
 SALAT Blattsalat mit Fredis Lieblingsdressing	
 VEGI Käse-Spätzli mit Röstzwiebeln & gebackener Petersilie 25	
FISCH Gebratenes Kabeljaufilet mit Riesling-Sauerkraut und Kartoffelstampf	28
FLEISCH Reh-Schnitzel mit Rotkraut, Duchesse-Kartoffeln und Portweinsauce	28
SÜSSES Mini-Dessert oder marinierte Früchte	5

SUPPE & BROT DER WOCHE


Hausgemachtes Brot, kreativ und üppig belegt mit einer Schale der Suppe der Woche

 WALLISER SCHNITTE Walliser Käseschnitte mit Spiegelei	21
mit Tösstaler Schinken	24

WOCHENSALAT-BOWL

 ORIENTAL-BOWL mit Eisbergsalat, Couscous, Granatapfel, Humus, gebackene Aubergine und Falafel	21
mit Lamm-Köfte	25

WOCHENFLAMMKUCHEN


ELSÄSSER FLAMMKUCHEN mit Käse, Speck und Zwiebeln	19
 FLAMMKUCHEN VEGI mit Ziegenkäse, Feigen, Rucola und Baumnüssen	17

WOCHENPASTA


KELSANG'S MOMOS mit Tomaten, Gurken, Joghurt-Dip und Chilisauce	
 Vegi oder Fleisch	18 / 19

 Vegetarische Gerichte
 Vegane Gerichte

BURGER CORNER

FREDIS KUH-BURGER (180 G) in hausgemachtem Brioche-Bun mit Zwiebel-Confit, BBQ-Sauce	26
«BIG FREDI» KUH-BURGER (400 G) für Fleischliebhaber mit 30 Minuten Garzeit	46
 VEGI-BURGER Panierte Austern-Pilze, Randen, Rucola, Peppadew, Meersalz und Miso-Mayo	24
mit Bergkäse	+2
Spiegelei	+2
Speck	+2
Süsskartoffel-Frites	+7
Pommes frites mit Hausgewürz	+6

DIE KLASSIKER

GESCHMACKVOLLES KUH-TATAR 140G / 70G nach deinem Gusto gewürzt mit Kapern, Sardellen, Parmesan, getrockneten Tomaten und Toast	34 / 21
 CAESAR SALAD Knackiger Lattich, Sbrinz und Focaccia-Croutons mit unserem Caesar-Dressing	18
 mit grilliertem Halloumi-Käse	29
mit gebratenem Saibling vom Bremgartner Quellwasser	36
mit Ribelmals Poulardenbrust	32
mit Streifen vom Flat-Iron (von der Kuh)	37
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL mit warmem Kartoffelsalat und Preiselbeeren	44
 GRILLIERTER SPITZKOHL mit Trüffelschaum, Eierschwämmli, Brioche-Knödel und Sellerie-Chips	31

EIN GLAS WEIN ZUM ESSEN

VÄTERCHEN FROST, CUVÉE BLANC VDP HerterWein, Taggenberg Winterthur '17	dl 8
ADELHEID PINOT CABERNET VDP HerterWein, Taggenberg Winterthur '17	dl 9

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MWST. Fleisch stammt aus der Schweiz oder sind entsprechend gekennzeichnet. Fisch: Norwegen. Unser Service-Team gibt Dir gerne detaillierte Informationen zu möglichen Allergenen in den einzelnen Gerichten.