

ZMITTAG



Restaurant
FREDI

ZMITTAG VOM 8. – 12. DEZEMBER

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	
Mais-Suppe mit spicy Popcorn	
 SALAT	
Blattsalat mit Fredis Lieblingsdressing	
 VEGI	
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Spinat, Waldpilzen und Gorgonzola-Espuma	25
FISCH	
Pochiertes Lachsfilet mit Fregola Sarda, grilliertem Blumenkohl und Honig-Dill-Sauce	28
FLEISCH	
Sous vide gegarter Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Apfel Meerrettichschaum und nussigem Kartoffelstock	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

KNUSPERBROT	
 Peperoni, Oliven, Radieschen, Avocadocreme, Rucola	21
mit Pancetta	23

WOCHENSALAT-BOWL

WINTER-BOWL	
 mit Linsen, Rübli, Rettich, Randen, Apfel und Leinsamen	21
mit geräucherter Forelle	25

WOCHENFLAMMKUCHEN

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN	19
mit Käse, Speck und Zwiebeln	
 FLAMMKUCHEN VEGI	17
mit Feigen, Ziegenkäse, Baumnüssen, Sauerrahm, Honig und Thymian	



WOCHENPASTA

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

BURGER CORNER

FREDIS KUH-BURGER (180 G)	26
in hausgemachtem Brioche-Bun mit Zwiebel-Confit, BBQ-Sauce	
«BIG FREDI» KUH-BURGER (400 G)	46
für Fleischliebhaber mit 30 Minuten Garzeit	
 VEGI-BURGER	24
Randen-Grünkern-Patty, Curry-Mayonnaise, Eisbergsalat, gegrillte Apfelringe	
mit Bergkäse	+2
Spiegelei	+2
Speck	+2
Süsskartoffel-Frites	+7
Pommes frites mit Hausgewürz	+6

DIE KLASSIKER

GESCHMACKVOLLES KUH-TATAR 140G / 70G	34 / 21
nach deinem Gusto gewürzt mit Kapern, Sardellen, Parmesan, getrockneten Tomaten und Toast	
 NÜSSLISALAT	18
mit Feigen-Dressing, Ofen-Kürbis, Croûtons und Land-Ei	
 mit karamellisiertem Ziegenweichkäse	29
mit gebratenem Saibling aus Bremgartner Quellwasser	36
mit Ribelmals Poulardenbrust	32
mit krossem Buure-Speck	37
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL	44
mit warmem Kartoffelsalat und Preiselbeeren	
 GEMÜSETELLER «OLD SCHOOL CASINO»	28
Spätzli, Waldpilze, Apfel-Rotchabis, Rosenkohl, glasierte Marroni, Schwarzwurzel und Birnen-Preiselbeer-Chutney	

EIN GLAS WEIN ZUM ESSEN

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

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

 Vegetarische Gerichte

 Vegane Gerichte