

# ZMITTAG



Restaurant  
**FREDI**

# ZMITTAG VOM 22. – 28. NOVEMBER

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.

## MENÜ

Preis inkl. Suppe oder Salat



### SUPPE

Brunnenkressesuppe



### SALAT

Blattsalat mit Fredi's Lieblingsdressing



### VEGI

Spitzpaprika-Schnitzel mit Sesam, knusprigen  
Zwiebelringen, Kräuterreis und Joghurt-Dip 25

### FISCH

Gebrautes Zanderfilet vom Kundelfingerhof  
mit roter Thai-Currysauce, Baby Mais, Brokkoli,  
gebratenem Reis und Cashewnüssen 28

### FLEISCH

Knuspriger Schweinebraten mit Brezelknödel,  
lauwarmem Krautsalat und Bier-Jus 29

### SÜSSES

Mini-Dessert, immer frisch aus Babas Patisserie 5

## SUPPE & BROT DER WOCHE

Hausgemachtes Brot, kreativ und üppig gefüllt  
mit einer Suppe der Woche

### HOT DOG

mit Fredi's Lieblingsrelish, Sauerkraut,  
Röstzwiebeln und Jalapeños 17

## WOCHEN-SALAT



Nudelsalat mit Käse, Ei, Essiggurken und Mayo 21  
mit Ofenschinken +7

## FLAMMKUCHEN

### ELSÄSSER FLAMMKUCHEN

mit Käse, Speck und Zwiebeln 19



### FLAMMKUCHEN VEGI

mit Feta, Spinat und Pinienkernen 16

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7% MWST. Fleisch und Fisch stammt aus der Schweiz oder sind entsprechend gekennzeichnet. Unser Serviceteam gibt dir gerne detaillierte Informationen zu möglichen Allergenen in den einzelnen Gerichten.

Vegetarische Gerichte

Vegane Gerichte

## BURGER CORNER

FREDI'S KUH-BURGER (180 G) 26

im hausgemachten Brioche-Bun mit Zwiebelconfit,  
eingelegter Gurke und Relish-Sauce



FREDI'S VEGI CLASSIC-BURGER 24

im hausgemachten Brioche-Bun  
mit gebackenen Austernpilzen, Avocadocreme  
«Peppadew», Rucola und Miso-Mayo

alle Burger sind erhältlich mit

Bergkäse +2

Spiegelei +2

Speck +2

Coleslaw +2

Süsskartoffel-Frites +7

oder Pommes frites mit Hausgewürz +6

## DIE KLASSIKER

### KELSANG'S MOMOS

mit Coleslaw und Chilisauce  
Vegetarisch oder mit Fleisch 18 / 19

GESCHMACKVOLLES KUH-TATAR 140G / 70G 34 / 21

nach deinem Gusto gewürzt mit eingelegtem Gemüse



GERÖSTETER BLUMENKOHL 28

mit hausgemachtem Labneh,  
Tahini, Granatapfel und Pistazien

CAESAR SALAD MIT SCHWEINEBAUCH 18

mit krossem Tempeh (ohne Schweinebauch) +7

mit knusprigem Poulet +9

mit Fischknusperli vom Kundelfingerhof +14

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL 44

mit warmem Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren

## EIN GLAS WEIN ZUM ESSEN

«LES CLIVES» AOC 2018

Petite Arvine - Cave Caloz, Miège VS

Biowinzer des Jahres 2019. Offenes, fruchtiges Bouquet,  
weisser Cassis, Ananas, feine Zitrusnoten  
und blumige Aromen. 1dl 10.5

SIGLOS 2018

Zweigelt & Blaufränkisch - Silvia J. Heinrich, Burgenland  
Über 50 Jahre alte Rebstöcke sind die Basis für dieses  
Cuvée. 1dl 9