ZMITTAG

Restaurant
FREDI

ZMITTAG VOM 29. NOVEMBER – 5. 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.

MENÜ

Preis inkl. Suppe oder Salat

SUPPE
Gulaschsuppe

SALAT
Blattsalat mit Fredis Lieblingsdressing

VEGI 25
Portobello-Steaks
mit Kartoffelpüree, rauchigen Auberginen und Chimichurri

FISCH 28
Hausgeräucherte Forelle
mit Fenchel, Randen, Apfel und Crème Fraîche

FLEISCH 29
Koreanische Hühnerkeule
mit gebratenem Reis und Ei,
warmem Gurkensalat, Chipolotti und Chili

SÜSSES 5
Mini-Dessert, immer frisch aus Babas Patisserie

SUPPE & BROT DER WOCHE

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

CLUB SANDWICH 17
mit Trüffelmayo, Spiegelei
und gebratenem Tösstaler Schinken

WOCHEN-BOWL 21

Marrokanische Quinoa-Bowl
mit Kichererbsen, Datteln, Rüebli, Pistazien und Tahini

FLAMMKUCHEN

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN 19
mit Käse, Speck und Zwiebeln

FLAMMKUCHEN VEGI 16
mit Feta, Spinat und Pinienkernen

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

FREDIS KUH-BURGER (180 G) 26
im hausgemachten Brioche-Bun mit Zwiebelconfit,
eingelegter Gurke und Relish-Sauce

FREDIS 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 18 / 19
mit Coleslaw und Chilisauce
Vegetarisch oder mit Fleisch

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

LE CLOS DU CAILLOU AOC 2018 1dl 9.5
Clairette, Grenache blanc, Viognier, Bourboulenc
Côtes du Rhône
Toller, straffer Gaumen mit Schmelz, Harmonie und Trinkfluss.

TERA CREDA DOC 2019 1dl 11
Merlot - Enrico Trapletti Coldrerio TI
Sattes Rubinrot. Aromen nach wilden Beeren, schwarzen Kirschen mit Anflügen von Sandelholz und süssem Tabak.