

# ZMITTAG



Restaurant  
**FREDI**

# ZMITTAG VOM 10. – 16 JANUAR

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

 <b>SUPPE</b>	
Blumenkohlsuppe	
 <b>SALAT</b>	
Blattsalat mit Fredis Lieblingsdressing	
 <b>VEGI</b>	25
Kartoffel-Risotto mit Grünkohl, Trauben und Meerrettich	
<b>FISCH</b>	28
Zander mit Weissweinsauce, Sauerkraut und Bratkartoffeln	
<b>FLEISCH</b>	29
Lamm-Tajine mit getrockneten Aprikosen, Couscous und Peperoni	
<b>SÜSSES</b>	5
Mini-Dessert, immer frisch aus Babas Patisserie	

## SUPPE & BROT DER WOCHE


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

<b>SCHWARZBROT</b>	17
mit Lachstartar, Tobiko, Zucchetti, Radieschen und Sesam	
mit knusprigem Tofu	+5

## WOCHE-BOWL

<b>WINTER BOWL</b>	21
Fenchelsalat mit Honig, Orange, Baumnuss und Quinoa	
mit Ziegenkäse	+5

## FLAMMKUCHEN

<b>ELSÄSSER FLAMMKUCHEN</b>	19
mit Käse, Speck und Zwiebeln	
 <b>FLAMMKUCHEN VEGI</b>	16
mit Randen, Ziegenkäse, Rucola und Baumnüssen	

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

<b>FREDIS KUH-BURGER (180 G)</b>	26
im hausgemachten Brioche-Bun mit Zwiebelconfit, eingelegter Gurke und Relish-Sauce	
 <b>FREDIS VEGI CLASSIC-BURGER</b>	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

<b>KELSANG'S MOMOS</b>	18 / 19
mit Coleslaw und Chilisauce Vegetarisch oder mit Fleisch	
<b>GESCHMACKVOLLES KUH-TATAR 140G / 70G</b>	34 / 21
nach deinem Gusto gewürzt mit eingelegtem Gemüse	
 <b>GERÖSTETER BLUMENKOHL</b>	28
mit hausgemachtem Labneh, Tahini, Granatapfel und Pistazien	
<b>CAESAR SALAD MIT SCHWEINEBAUCH</b>	18
 mit krossem Tempeh (ohne Schweinebauch)	+7
und knusprigem Poulet	+9
und Fisch-Knusperli vom Kundelfingerhof	+14
<b>ORIGINAL WIENER SCHNITZEL</b>	44
mit warmem Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren	

## EIN GLAS WEIN ZUM ESSEN

<b>SIEFERSHEIM RIESLING «PORPHYR» TROCKEN 2019</b>	10
Weingut Wagner-Stempel, Rheinhessen Süsse Frucht, fantastische reife Säure und mineralische Kraft – flüssiger Stein eben.	
<b>ETNA ROSSO «FEUDO DI MEZZO» DOC 2019</b>	11.5
Tenuta delle Terre Nere Sicilia Der springt förmlich aus dem Glas, ein Fruchtbündel mit sinnlicher Ausstrahlung und genialem mineralischem Hintergrund.	