

# ZMITTAG



Restaurant  
**FREDI**

# ZMITTAG VOM 17. – 23. 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

 **SUPPE**  
Würzige Kürbissuppe mit Koriander und Kokos

 **SALAT**  
Blattsalat mit Fredis Lieblingsdressing

 **VEGI** 25  
Hasselback-Randen  
mit Karotten, Pilzen, Joghurt,  
Chili und Grünkern-Randen-Roulade

**FISCH** 28  
Saibling  
mit Schwarzwurzelpüree, Schwarzwurzelchips,  
Radieschen und Puffreis

**FLEISCH** 29  
Schweins-Ossobuco  
mit Safran-Risotto, Schmorgemüse und Gremolata


**SÜSSES** 5  
Mini-Dessert, immer frisch aus Babas Patisserie

## SUPPE & BROT DER WOCHE

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

**REUBEN SANDWICH** 17  
Sauerteig-Brot  
mit Pastrami, Gewürzgurken und Sauerkraut

## WOCHE-BOWL

 **BOWL** 21  
Brotsalat  
mit Radicchio, Avocado, Gurken und eingelegten Tomaten  
mit Halloumi +5

## FLAMMKUCHEN

**ELSÄSSER FLAMMKUCHEN** 19  
mit Käse, Speck und Zwiebeln

 **FLAMMKUCHEN VEGI** 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

**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  
und knusprigem Poulet +9  
und Fisch-Knusperli vom Kundelfingerhof +14

**ORIGINAL WIENER SCHNITZEL** 44  
mit warmem Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren

## EIN GLAS WEIN ZUM ESSEN

**CHARDONNAY AOC 2018** 11  
Jann Marugg, Fläsch GR  
Komplexes Bouquet nach Melone und reifer Zitrusfrucht,  
die durch eine dezente Holznote ergänzt werden.

**SOTTOROCCIA DOC 2018** 9.5  
Tenuta San Giorgio, Cassina d'Agno TI  
Saftige, anhaltende Frucht am Gaumen, tolle Dichte,  
strukturiert und unterlegt mit noch jugendlichen, runden  
Tanninen.