

ZMITTAG



Restaurant
FREDI

ZMITTAG VOM 27. – 01. JULI

Die Wochenangebote sind auf einen schnellen Service ausgerichtet – für die Burger & Klassiker musst du etwas mehr Zeit mitbringen.
Die Wochenangebote können je nach Verfügbarkeit der Zutaten kurzfristig ändern.

MENÜ

Preis inkl. Suppe oder Salat



SUPPE

Gurkenkaltschale mit Joghurt



SALAT

Blattsalat mit Fredis Lieblingsdressing



VEGI

Tibetisches Erbsen-Kartoffel-Curry mit Basmatireis, Erdnüssen und Koriander

25

FISCH

Cozze a la marinara
Miesmuscheln mit Gemüse-Julienne und knusprigem Knoblauch-Baguette

29

FLEISCH

24h Sovs-Vide gegarter Tafelspitz in BBQ-Sauce mit Kartoffelwedges, Coleslaw und Sour Crem

29

SÜSSES

Mini-Dessert, immer frisch aus Babas Patisserie

5

SUPPE & BROT DER WOCHE

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

RUCHBROT

belegt mit Rauchlachs, Radieschen, Rucola und Meerrettichcreme

17

FREDIS WOCHENBOWL

HAPPY-BOWL

Wassermelone, Feta, Minze, Rucola alter Balsamico

21

mit Tösstaler Rohschinken +6

FLAMMKUCHEN

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN

mit Käse, Speck und Zwiebeln

19



FLAMMKUCHEN VEGI

mit Ziegenkäse, Blaubeeren, Portulak

17

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)

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

26



FREDIS VEGI-CLASSIC-BURGER

im hausgemachten Brioche-Bun mit gebackenen Austernpilzen, Avocadocreme, Peppadew, Rucola & Miso-Mayo

24

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 & Chilisauce
Vegetarisch oder mit Fleisch

18 / 19

GESCHMACKVOLLES KUH-TATAR 140 G / 70 G

nach deinem Gusto gewürzt

36 / 21



GERÖSTETER BLUMENKOHL

mit hausgemachtem Labneh, Tahini, Granatapfel und Pistazien

29



FREDIS CAESAR SALAD

mit Lattich, Parmesan und Croûtons

14

mit knusprigem Knoblauchbaguette 18

mit geräuchertem Tofu 19

mit gebratener Forelle 22

mit gegrilltem Alpstein-Poulet 24

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

mit warmem Kartoffel-Salat und Preiselbeeren

44

EIN GLAS WEIN ZUM ESSEN

RUFUS SAUVIGNON BLANC AOC

HerterWein, Taggenberg
Intensiver, exotischer Duft nach reifer Stachelbeere, Honigmelone und Mandarine

9

CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOC

Domaine du Pégau

Facettenreiches Bouquet, Pflaumen, dunkler Tabak, Teernoten, Jasmin, Zedern, schwarze Oliven.

12