

ZMITTAG



Restaurant
FREDI

ZMITTAG VOM 23. – 28. JANUAR

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

Süsskartoffelcremesuppe mit Zitronengras Espuma

SALAT

Blattsalat mit Fredis Lieblingsdressing

 **VEGI** 25

Orientalisch gefüllte Peperoni, Kreuzkümmel
Tomatensauce, Papadam

FISCH 29

Gebratenes Wolfsbarschfilet, Orangen Fenchel Gemüse,
Weissweirisotto, Zitronengel

FLEISCH 29

Geschmorte Rindsbäggli, cremige Parmesanpolenta, wilder
Broccoli, 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.

Gegrilltes Peruanisches Maisbrot 17

Guacamole, Koriander

FREDIS WOCHENBOWL

 **Greek Bowl** 21

Minz Couscous, sonnengetrocknete Tomaten, Tzatziki,
gepickelte Rote Zwiebel, Granatapfelkerne

Mit gebackenem Feta +6

FLAMMKUCHEN

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN 19

mit Käse, Speck, Zwiebeln

 **FLAMMKUCHEN VEGI** 17

Austernpilze, Ziegenkäse, Rosmarin, Blattspinat

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 Zwiebel-Confit,
eingelegter Gurke und BBQ-Sauce

 **FREDIS VEGI-CLASSIC-BURGER** 25

im hausgemachten Brioche-Bun
mit gebackenen Austernpilzen, Avocado-Creme,
Peppadew, Rucola & 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

Coleslaw & Chilisauce

Vegetarisch oder mit Fleisch

GESCHMACKVOLLES RINDS-TATAR 140 G / 70 G 36 / 21

nach deinem Gusto gewürzt

 **GEMÜSETELLER** 30

Kartoffel-Sojafrischkäse-Püree, Randen, Pfälzer. Kürbis
Spinat, Sellerie, Apfel, Kohlrabi

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL 44

Pommes frites und Preiselbeeren

EIN GLAS WEIN ZUM ESSEN

RUFUS SAUVIGNON BLANC AOC 10

Raymond Paccot, La Colombe VD

Frisch ohne Ende und viel Stein um reinzubeissen
Chasselas Parzelle auf 500 m.ü.M.

OCCULTUM LAPIDEM AOC 9.5

Domaine de Bila-Haut «Chapoutier»

Am Gaumen dunkle Wärme; üppige, süsse, dunkle Früchte.
Dunkle herbe Noten, Lakritze, Kräuter und süss-herbe
Länge