

ZMITTAG



Restaurant
FREDI

ZMITTAG VOM 20. – 24. MÄRZ

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

Erbsensuppe mit Minze

SALAT

Blattsalat mit Fredis Lieblingsdressing

VEGI

29

Gefülltes Fladenbrot mit Joghurtsauce
Peperoni, Zucchetti, Zwiebeln, Avocado, Salat. Und
Süsskartoffelfries

FISCH

34

Gebratenes Saiblingsfilet mit Kurkumaschaum
Orangen-Fenchel Gemüse und Venerereis

FLEISCH

34

Spaghetti Bolognese
Basilikum und Parmesan

SÜSSES

6

Mini-Dessert, immer frisch aus Babas Patisserie

SUPPE & BROT DER WOCHE

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

Knoblauchbrot

20

Bündnerfleisch und Rucola

FREDIS WOCHENBOWL

Cesar BOWL

23

Lattich, Parmesan, Croutons und Eier

Mit Pouletstreifen

+6

FLAMMKUCHEN

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN

19

mit Käse, Speck, Zwiebeln

FLAMMKUCHEN VEGI

17

Tomaten, Zuchetti, Basilikum, Rucola

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)

28

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

VEGI

FREDIS VEGI-CLASSIC-BURGER

27

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

Alle Burger sind erhältlich mit

Bergkäse +2.5

Spiegelei +2.5

Speck +2.5

Coleslaw +2.5

Süsskartoffel-Frites +8

oder Pommes frites mit Hausgewürz +7

DIE KLASSIKER

VEGI

KELSANG'S MOMOS

22 / 24

Coleslaw & Chilisauce

Vegetarisch oder mit Fleisch

GESCHMACKVOLLES RINDS-TATAR 140 G / 70 G

39 / 26

nach deinem Gusto gewürzt

SALAT

GEMÜSETELLER

34

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

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

49

Pommes frites und Preiselbeeren

EIN GLAS WEIN ZUM ESSEN

RUFUS SAUVIGNON BLANC AOC

10

HerterWein, Taggenberg Winterthur

Intensiver, exotischer Duft nach reifer Stachelbeere,
Honigmelone.

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