

FREDIS SPEISE- & GETRÄNKEKARTE



Restaurant
FREDI

WILLKOMMEN IM FREDI

Die Tage werden kürzer und laden zum genussvollen Beisammensein im Fredi ein. Geniesse deinen Aufenthalt und gönn dir ein paar gemütliche Stunden und feine Leckereien.

Unsere Speisen werden vom zwanzig-köpfigen Küchenteam, davon sechs Lernende, mit viel Leidenschaft, Engagement und Handarbeit produziert. Auch im Service, wo wir drei Lernende ausbilden, steht das Handwerk und die Leidenschaft im Vordergrund! So werden z.B. Barista-, Bar- & Weinthemen laufend geschult und weiterentwickelt. Nun ist auch die optimale Zeit um einen leckeren Drink an Fredis Cocktailbar zu geniessen. Donnerstag bis Samstag ab 22.00 Uhr mixt dir Luis feine Kreationen von der Cocktailkarte. Die Vielseitigkeit unserer Berufe ist enorm und wir müssen uns täglich neu beweisen und unsere Gäste begeistern. Das macht unseren Alltag spannend! Es ist wie auf der Bühne alles live. Wir sind stolz auf unser Team!

Unser Fokus liegt auf leckeren und kreativen fleischlosen Gerichten, ohne dabei unsere beliebten Klassiker wie den Kuh-Burger oder das Wiener Schnitzel zu vernachlässigen. Der Genuss steht immer im Vordergrund.

Schön, dass du bei uns bist!

Diana, Silviya und das ganze Fredi Team

Auszug unserer Partner:innen:

Tenti Gemüse / Bianchi / Metzgerei Würmli / Saviva / Luma / Herter Wein / Kalte Lust / Jumi / Gerstl Weine / Smith&Smith / Brancaia / Mineralquelle Mels etc.

VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE

✓ KAROTTEN-INGWERSUPPE 14
Karottenstroh, Tonkabohnen-Schaum

NÜSSLISALAT 17

mit gekochtem Ei, Kernen und Croûtons
mit Speck + 2.50

HAUSGEMACHTE MINI-MOMOS

dazu asiatischer Gemüsesalat

✓ Vegan 16.50

Rindfleisch 18

CEVICHE VOM ALPEN-ZANDER, EMPFEHLUNG VON MIKE MÜLLER 25

mit Granny Smith, Gurken, roten Zwiebeln, Knusper-Mais und Koriander

HANDGESCHNITTENES RINDSTATAR EBENFALLS EMPFOHLEN VON MIKE MÜLLER

mit Petersilienwurzelcreme, Schnittlauchmayonnaise, halbgekochtem Wachtelei, Parmesanchip

als Vorspeise (70 g) 26

als Hauptgang (140 g) 39

Mike meint: «Ceviche und Rindstatar - Mare e Monti uf Schwizerdütsch!»

✓ FREDI-BOWL 21

Quinoa, Brombeer-Dressing, Randen, Nüsslisalat, Apfel, Kürbis, Baumnüsse

✓ mit frittierten Momos vegan + 6

mit frittierten Rindfleisch Momos + 6

✓ mit geräuchertem Tofu + 5

mit Rauchlachs + 7

Vegetarische Gerichte

✓ Vegane Gerichte

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

Fleisch und Fisch stammen aus der Schweiz oder sind entsprechend gekennzeichnet.

Unser Serviceteam gibt gerne Auskunft zu den Allergenen in den einzelnen Gerichten.

HAUPTSPEISEN

 SAFRANRISOTTO	33
Randen, Eigelb, Belperknolle, Grünkohl	
 CHICCHE AN ZWIEBELESSENZ	35
Kleine Kartoffelgnocchi, Steinpilze, Artischocken, Zwiebeln	
KUH-FILET MIT PFEFFER-WHISKEY SAUCE	55
Pommes Dauphine, Romanesco, Speckbohnen	
RINDSSTROGANOFF VOM FILET MIT SPÄTZLI	50
Broccoli, Peperoni, Gurken, Champignons, Sourcream	
HAUSGEMACHTE MOMOS	
dazu asiatischer Gemüsesalat	
 Vegan	22
Rindfleisch	24
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL	46
mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren	
GEBRATENER ALPENZANDER MIT KRÄUTERKRUSTE UND ORANGEN- BEURRE-BLANC	43
Polentaschnitte, Orangen-Fenchel, Blumenkohl	

 Vegetarische Gerichte

 Vegane Gerichte

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

Fleisch und Fisch stammen aus der Schweiz oder sind entsprechend gekennzeichnet.

Unser Serviceteam gibt gerne Auskunft zu den Allergenen in den einzelnen Gerichten.

BURGER CORNER

VEGAN BURGER

Hausgemachtes Safran-Sesam-Bun, Falafel-Patty,
Harissa-Mayo, Gurken, Eisbergsalat, Tomaten 27

FREDIS VEGI CLASSIC-BURGER 27

Hausgemachtes Brioche-Bun mit gebackenem Austernpilz,
Avocadocrème, Peppadew, Rucola und Miso-Mayo

FREDIS KUH-BURGER (180 G) 28

Hausgemachtes Brioche-Bun mit Zwiebelconfit,
eingelegter Gurke und Fredis BBQ-Sauce

alle Burger sind erhältlich mit

Bergkäse	+2.5
Spiegelei	+2.5
Speck	+2.5
Coleslaw	+2.5
Pommes mit Hausgewürz	+7
Süsskartoffel-Pommes	+8
Trüffel-Pommes	+9

 Vegetarische Gerichte

 Vegane Gerichte

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

Fleisch und Fisch stammen aus der Schweiz oder sind entsprechend gekennzeichnet.

Unser Serviceteam gibt gerne Auskunft zu den Allergenen in den einzelnen Gerichten.

DESSERT

HALBGEBACKENES SCHOKOLADENKÜCHLEIN 15
Vanilleglace und Rahm

MINI-DESSERT VON DER ÉTAGÈRE 6
Frisch von Baba, unserer Chef Pâtissière

GLÜHWEIN-CHEESECAKE 16
Gebranntes Mandelglace, Orangen

EISKAFFEE 14
Vanille- und Moccaglace, eisgekühlter Kaffee,
Kalhüaschaum, Schokoladensplitter, Rahm

AFFOGATO «JANE» 7
Eine Kugel «Kalte Lust» Vanilleglace übergossen mit Espresso

BANANASPLIT 14
Vanille- und Straciatella-Glace, Bananen, Macadamianüsse,
Schokoladensauce, Rahm

CRÈME BRÛLÉE 15
mit Crunch, Passionsfrucht, Passionsfruchtsorbet

DIE KLEINE KÜHLE ERFRISCHUNG

GLACE – VON «KALTE LUST»
Vanille, Schoggi, Mocca, Straciatella, Joghurt, Karamell, pro Kugel 4
☞ dunkle Schokolade, Pistazie Rahm + 1.80

☞ **SORBET – VON «KALTE LUST»** pro Kugel 4
Zitrone, Himbeer

FRAPPÉS AUS ALLEN GLACESORTEN 12

☞ Vegetarische Gerichte

☞ Vegane Gerichte

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

Fleisch und Fisch stammen aus der Schweiz oder sind entsprechend gekennzeichnet.

Unser Serviceteam gibt gerne Auskunft zu den Allergenen in den einzelnen Gerichten.