

ZMITTAG



Restaurant
FREDI

MITTAGSMENÜ 11.30-14.00 VOM 26.02-01. MÄRZ

PREISE INKL. SUPPE ODER SALAT

DIE WOCHENANGEBOTE KÖNNEN JE NACH VERFÜGBARKEIT DER ZUTATEN KURZFRISTIG ÄNDERN

SALAT

Blattsalat mit Fredis Lieblingsdressing

SUPPE

Blumenkohlcremesuppe mit Kurkuma



PASTA DER WOCHE

24

Linguine mit Cavolo nero

Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino, Parmesan

VEGAN

26

Tibetisches Kichererbsencurry

Basmatireis, Erbsen und Tofu

FISCH

29

Gedämpfte Bremgartner Regenbogenforelle an Kräutersauce

Blauer Kartoffelstampf und Cocco-Bohnen

FLEISCH

29

Rindsgulasch

Spätzli, Gemüse der Saison und Sauerrahm

EIN GLAS WEIN ZUM ESSEN

Pezas da Portela Godello

10.5

Steinige Nuancen und frische Kräuterdüfte, reife Grapefruit.

BRANCAIA TRE

9

Eine Cuvée aus Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon. Frische, rotfruchtige Nase, Cassis und rote Pflaumen.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

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

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



Vegetarische Gerichte






Vegane Gerichte

UNSERE KLASSIKER

 HUMMUS MIT FLADENBROT 9.5
Fladenbrot zusätzlich +4

 KNUSPRIGER FLAMMKUCHEN VEGI ODER KLASSISCH 17 / 19
Fredis Team informiert dich gerne über das aktuelle Angebot

 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

HAUSGEMACHTE MOMOS

dazu asiatischer Gemüsesalat

 Vegan 22
Rindfleisch 24

HANDGESCHNITTENES RINDSTATAR VOM FILET

mit Petersilienwurzelcreme, Schnittlauchmayonnaise, halbgekochtem Wachtelei, Parmesanchip

als Vorspeise (70 g) 26
als Hauptgang (140 g) 39

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.


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


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

 Vegetarische Gerichte

 Vegane Gerichte

BURGER CORNER

 **VEGAN-BURGER** 27
Im hausgemachten Safran-Sesam-Bun mit Falafel-Patty, Harissa-Mayo, Gurken, Eisbergsalat, Tomaten

 **FREDIS VEGI CLASSIC-BURGER** 27
Im hausgemachten Brioche-Bun mit gebackenem Austernpilz, Avocadocreme, 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

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

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

 Vegetarische Gerichte

 Vegane Gerichte

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

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