

ZMITTAG



Restaurant
FREDI

MITTAGSMENÜ 11.30-14.00

VOM 12. – 16. FEBRUAR

PREISE INKL. SUPPE ODER SALAT

DIE WOCHENANGEBOTE KÖNNEN JE NACH VERFÜGBARKEIT DER ZUTATEN KURZFRISTIG ÄNDERN

SALAT

Blattsalat mit Fredis Lieblingsdressing

SUPPE

Fenchelsuppe mit Blätterteigflute



PASTA DER WOCHE

24

Farfalle mit pikanter Tomatensauce, Burrata und Rucola

VEGAN

26

gelbes Gemüsecurry mit Tofu und Basmatireis

FISCH

29

Gebratenes Forellenfilet mit Safransauce, Sousvide gegarter Cicorino und blaues Kartoffelpüree

FLEISCH

29

Tacos mit Pulled Beef, Avocado, Tomaten, Bohnen und Coleslow dazu Süsskartoffelpommes

EIN GLAS WEIN ZUM ESSEN

Pezas da Portela Godello

10.5

Steinige Nuancen und frische Kräuterdüfte.reife Grapefruit, Zitronenschale und etwas Jasminblüte

BRANCAIA TRE

9

Eine Cuvée aus Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon. Frische, rotfruchtige Nase, Cassis und rote Pflaumen., saftig, wunderbar frisch und mit Aromen von Kirschen, Brombeeren, Cassis und mildem Tabak.

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.

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

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.