

# WILLKOMMEN IM FREDI

Der Frühling begeistert mit seinen schönen Farben und vielfältigen Aromen – sowohl in der Natur als auch auf dem Teller. Heissen wir ihn gemeinsam willkommen.

Unser Fokus liegt auf saisonalen 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.

Unsere Speisen werden vom zwanzig-köpfigen Küchenteam, davon fünf Lernende, mit viel Leidenschaft, Engagement und Handarbeit produziert. Auch im Service, wo wir drei Lernende ausbilden, steht das Handwerk und die Leidenschaft im Fokus. So werden z.B. Barista-, Bar- & Weinthemen laufend geschult und weiterentwickelt. Die Vielseitigkeit unserer Berufe ist enorm und wir müssen uns täglich neu beweisen und unsere Gäste begeistern. Es ist wie auf der Bühne alles live. Das macht unseren Alltag spannend.

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

🌿 SPARGEL-ERBSEN-CREMESUPPE 15  
Minze und Randenschaum

---

🌿 FRÜHLINGSSALAT 17  
Blattsalat, Radieschen, Karotten, Edamame, Spargel, Kräuter, Kerne

---

## HAUSGEMACHTE MINI-MOMOS

Dazu dreierlei von der Gurke - smashed, eingelegt, Kimchi

🌿 Vegan 16.50  
Rindfleisch 18

---

CEVICHE VOM ALPEN-ZANDER 26

Limette, Sesam, Soja, Radieschen, Basilikum, rote Zwiebel, Mango, Avocado

---

## KUHTATAR

Bärlauch-Mayonnaise, Kräutersalat, Babyspargel

als Vorspeise (70 g) 26  
als Hauptgang (150 g) 39

---

🌿 FREDI-BOWL 22

Sushireis, Avocado, Mango, Gurken, eingelegter Ingwer, Karotten, Sesamdressing

🌿 mit frittierten Momos + 6  
mit frittierten Rindfleisch Momos + 6  
🌿 mit geräuchertem Tofu + 5  
mit asiatisch marinierten Kuh-Filet-Würfel +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.

# HAUPTSPEISEN

 <b>BIO PIEMONTESE-HASELNUSS-NUDELN</b>	35
Morchelsauce, pochiertes Freiland-Ei, Parmesan	
 <b>CHICCHE AN BÄRLAUCHVELOUTE</b>	36
Spargel, Radieschen, Erbsen	
<b>ZWEIERLEI VON DER KUH</b>	56
Kuh-Filet mit Café de Paris Kruste und Kuh-Krokette Frühlingsgemüse, Bratkartoffeln	
<b>SOUS-VIDE GEGARTES KALBSKOTELETT MIT PORTWEINJUS</b>	57
Morchelrisotto und Frühlingsgemüse	
<b>HAUSGEMACHTE MOMOS</b>	
Dazu dreierlei von der Gurke - smashed, eingelegt, Kimchi	
 Vegan	23
Rindfleisch	25
<b>ORIGINAL WIENER SCHNITZEL</b>	47
Frühlingshafter Kartoffelsalat und Preiselbeeren	
<b>GEBRATENER ALPENZANDER</b>	
mit Sauce Hollandaise, zweierlei Spargel und neuen Kartoffeln	43

 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** 28  
Hausgemachtes Wasabi-Bun mit Erdnüssen  
Gemüsepaty, Wasabi-Mayo, Kimchi und Röstzwiebeln

---

 **FREDIS VEGI CLASSIC-BURGER** 28  
Hausgemachtes Brioche-Bun mit gebackenem Austernpilz,  
Avocadocrème, Peppadew, Rucola und Miso-Mayo

---

**FREDIS KUH-BURGER (180 G)** 29  
Hausgemachtes Brioche-Bun mit Zwiebelconfit, eingelegter Gurke  
und Fredis BBQ-Sauce

alle Burger sind erhältlich mit

---

Schweizer Cheddar	+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

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

---

**FREDIS CREMESCHNITTE** 8.50

---

**HALBGEBACKENES SCHOKOLADENKÜCHLEIN** 15  
Vanilleglace und Rahm

---

**BEERENGRATIN** 16  
Beeren, Joghurtglace, Zitronenmelisse

---

**FRÜHLINGSFREUDE** 14  
Vanille- und Joghurtglace, frische Erdbeeren, Macadamianüsse, Rahm

---

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

---

**BANANASPLIT** 14  
Vanille- und Stracciatella-Glace, Bananen, Macadamianüsse, Schokoladensauce, Rahm

---

**ERDBEER-PARFAIT UND RHABARBERSÜPPCHEN** 16  
Pfefferminze, Pistaziensponge, Pavlova

---

 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.

# DIE KLEINE KÜHLE ERFRISCHUNG

## GLACE – VON «KALTE LUST»

Vanille, Schoggi, Mocca, Stracciatella, Joghurt, Karamell, pro Kugel 4  
V dunkle Schokolade, Pistazie Rahm +1.80

---

## SORBET – VON «KALTE LUST»

Mango, Zitrone, Grüner Apfel, Himbeere pro Kugel 4

---

## 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.