

MITTAGSMENÜ 11.30-14.00 VOM 02. – 05. APRIL

PREISE INKL. SUPPE ODER SALAT

DIE WOCHENANGEBOTE KÖNNEN JE NACH VERFÜGBARKEIT DER ZUTATEN KURZFRISTIG ÄNDERN

SALAT

Blattsalat mit Fredis Lieblingsdressing

SUPPE

Gemüsecremesuppe mit Croutons



PASTA DER WOCHE

25

Linguine mit Basilikumpesto
Burrata und Cherrytomaten

VEGAN

26

Tibetisches Linsencurry
Hausgemachtes Dampfbrot

FISCH

29.5

Gebratener Alpenzander mit Kräuterkruste
Erbsenpüree, Erbsen und Bärlauchvelouté

FLEISCH

29.5

Kalbsschulterbraten mit Sauce Hollandaise
Bratkartoffeln und Spargel

EIN GLAS WEIN ZUM ESSEN

RUFUS SAUVIGNON BLANC AOC

9

Exotischer Duft nach reifer Stachelbeere, Honigmelone und Mandarine

GRIMBART PINOT NOIR AOC

10.5

Ein wunderbar ansprechender und saftiger Pinot Noir.
Rund 12 Monate in Holzfässern gereift und unfiltriert abgefüllt

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.

ZWISCHENDURCH

 SPARGEL-ERBSEN-CREMESUPPE	15
Minze und Randenschaum	
<hr/>	
 HAUSGEMACHTER HUMMUS MIT FLADENBROT	9.5
Fladenbrot zusätzlich	+4
<hr/>	
FREDI-BOWL	22
 Quinoa, Brombeer-Dressing, Randen, Nüsslisalat, Apfel, Kürbis, Baumnüsse	
 mit frittierten Momos vegan	+ 6
mit frittierten Rindfleisch Momos	+ 6
 mit geräuchertem Tofu	+ 5
mit asiatisch marinierten Kuh-Filet-Würfel	+ 9
<hr/>	
KNUSPRIGER FLAMMKUCHEN KLASSISCH ODER VEGI	19 / 18
Fredis Team informiert dich gerne über das aktuelle Angebot	
<hr/>	
HAUSGEMACHTE MOMOS	
Dazu dreierlei von der Gurke - smashed, eingelegt, Kimchi	
 Vegan	23
Rindfleisch	25
<hr/>	
KUHTATAR	
Bärlauch-Mayonnaise, Kräutersalat, Babyspargel	
als Vorspeise (70 g)	26
als Hauptgang (150 g)	39
<hr/>	
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL	47
Frühlingshafter Kartoffelsalat und Preiselbeeren	
<hr/>	

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

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

DESSERT

HALBGEBACKENES SCHOKOLADENKÜCHLEIN 15
Vanilleglace und Rahm

FREDIS CREMESCHNITTE 8.50

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

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

DIE KLEINE KÜHLE ERFRISCHUNG

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

 **SORBET – VON «KALTE LUST»** pro Kugel 4
Mango, Zitrone, Grüner Apfel, Himbeere

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.