

MITTAGSMENÜ 11.30-14.00

VOM 29. – 03. MAI

PREISE INKL. SUPPE ODER SALAT

DIE WOCHENANGEBOTE KÖNNEN JE NACH VERFÜGBARKEIT DER ZUTATEN KURZFRISTIG ÄNDERN

SALAT

Blattsalat mit Fredis Lieblingsdressing

SUPPE

Getrüffelte Gemüsecremesuppe

PASTA DER WOCHE 25

Gnocchi mit Bärlauchrahmsauce

Spargeln, Radiesli

VEGAN 26

Frühlingsbowl mit Fredidressing

Quinoa, Spargel, Radiesli, Edamame, Spinat, Avocado und Karotten

FISCH 29.5

Gebratenes Forellenfilet mit Dillsauce

Spinat und Salzkartoffeln

FLEISCH 29.5

Rotes Pouletcurry mit Basmatireis

Soja und Wokgemüse

EIN GLAS WEIN ZUM ESSEN

RÄUSCHLING AOC 9

Schwarzenbach Weinbau, Meilen

Weinbau Tradition vom Zürichsee. Die «Züritrube» schlecht hin.

GENESTRERIO MERLOT DOC TICINO 9.5

Sattes Granatrot, kräuterig-würzige Nase mit verführerischer

Kirschfrucht

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

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 Gemüsepattey, 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.