

WILLKOMMEN IM FREDI

Bei uns steht der Genuss im Einklang mit der Region. Die Zutaten für unsere Gerichte beziehen wir möglichst regional von Produzenten aus der Umgebung. Damit streben wir kurze Transportwege an, um Umweltbelastungen zu reduzieren und lokale Betriebe zu unterstützen – und du genießt dadurch beste Qualität direkt aus Winterthur.

Ein besonderes Highlight unserer Küche ist das klimafreundliche Kuhfleisch. Im Gegensatz zu herkömmlichem Rindfleisch stammt es von Milch- und Mutterkühen, die über mehrere Jahre als Nutztiere verbracht haben und am Ende ihres Lebens nachhaltig verwertet werden. Das macht Kuhfleisch zu einer ressourcenschonenderen Wahl, die den natürlichen Kreislauf der Landwirtschaft unterstützt.

Neben unseren Fleischgerichten bieten wir dir eine vielfältige Auswahl an vegetarischen und veganen Speisen. Probiere unsere beliebten, authentischen tibetischen Momos oder gönne dir den veganen Burger im Wasabi-Bun.

Wenn du Fragen oder Anmerkungen zu Unverträglichkeiten und Allergien hast, kannst du den QR-Code unten rechts scannen und erhältst Infos zu Allergenen und Optionen. Natürlich berät dich auch unser Serviceteam gerne.

Wir freuen uns sehr, dass du hier bist und wünschen dir einen genussvollen Aufenthalt.

Diana, Silvi und das ganze Fredi-Team

Auszug unserer Partner:innen:

Tenti Gemüse / Bianchi / Metzgerei Würmli / Saviva / Das Pure / Herter Wein / Kalte Lust / Jumi / Gerstl Weine / Smith&Smith / Brancaia / Mineralquelle Mels etc.

VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE

<p>  GERÖSTETE KÜRBISCREMESUPPE 15 CURRY, KOKOSMILCH, ORANGEN-KÜRBISKERN-CHUTNEY </p>
<p>  NÜSSLISALAT MIT EI UND CROUTONS 17 MIT SPECK +2.50 MIT RAUHLACHS +3 </p>
<p>  RANDENCARPACCIO UND ZIEGENKÄSE 23 MIT APFEL-CHUTNEY, PUMPERNICKEL-GRANOLA, ZIEGENKÄSE-GLACE UND KARELISIERTEM ZIEGENKÄSE </p>
<p>  FREDI-BOWL 22 HERBSTSALAT MIT SPINATBLÄTTERN, EDAMAME, AVOCADO, GURKEN, QUINOA, HUMMUS </p> <p>  MIT GERÄUCHERTEM TOFU +5 MIT RAUHLACHS +3  MIT KNOBLAUCHBAGUETTE +6 MIT RINDFLEISCH MOMOS +6  MIT VEGAN MOMOS +6 </p>
<p> TATAR VON DER ERINGER-KUH HAUSGEMACHTE RANDEN-MAYONNAISE, KÜRBIS-CHUTNEY, KRESSE UND BUTTER </p> <p> ALS VORSPEISE (70 G) 26 ALS HAUPTGANG (140 G) 39 </p>

 Vegetarische Gerichte

 Vegane Gerichte

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

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

Scanne den QR-Code rechts, um die Karte inkl. Allergene aufzurufen oder erkundige dich beim Serviceteam.



HAUPTSPEISEN

 WILD OHNE WILD	35
ROTKRAUT, GLASIERTE MARRONI, ROSENKOHL, KÜRBIS, APFEL, SCHUPFNUDELN, PILZRAGOUT	
 STEINPILZKNÖDEL	35
MIT GORGONZOLA-ESPUMA, KÜRBIS, FEDERKOHL, BAUMNÜSSEN UND BIRNEN	
TAGLIATELLE AN WILDSCHWEINBOLOGNESE	33
MIT SALSICCIA, CIPOLOTTI, CHERRY-TOMATEN UND BURRATA	
ZARTER KALBSTAFELSPITZ	41
48 STUNDEN IM EIGENEN SAFT GEGART, MIT HERBSTGEMÜSE, KARTOFFELPÜREE, APFEL UND MEERRETTICH-ESPUMA	
HAUSGEMACHTE MOMOS	
DAZU ASIATISCH MARINIERTER GEMÜSESALAT	
 VEGAN	23
RINDFLEISCH	25
ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN AN WACHOLDERJUS	56
MIT TOPINAMBUR-PÜREE, STEINPILZ-KROKETTEN UND PASTINAKE	
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL	47
MIT POMMES UND PREISELBEEREN	
GEBRATENER ALPENZANDER MIT DATTEL-KAFFEE-KRUSTE	44
KÜRBIS-PÜREE, GERÖSTETES GEMÜSE UND GRANATAPFEL	

 Vegetarische Gerichte

 Vegane Gerichte

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

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

Scanne den QR-Code rechts, um die Karte inkl. Allergene aufzurufen oder erkundige dich beim Serviceteam.



BURGER CORNER

 **VEGAN BURGER** 28
IM HAUSGEMACHTEN WASABI-BUN MIT ERDNÜSSEN, GEMÜSEPATTY, WASABI-MAYO, KIMCHI,
RÖSTZWIEBELN

 **FREDIS VEGI CLASSIC-BURGER** 27
IM HAUSGEMACHTEN BRIOCHE-BUN MIT GEBACKENEM AUSTERNPILZ, AVOCADOCREME,
PEPPADEW, RUCOLA UND MISO-MAYO

FREDIS KUH-BURGER (180 G) 29
IM HAUSGEMACHTEN BRIOCHE-BUN MIT ZWIEBELCONFIT, EINGELEGTER GURKE UND FREDIS
BBQ-SAUCE

ALLE BURGER SIND ERHÄLTICH MIT

 SWISS-CHEDDAR +2.5

 SPIEGELEI +2.5

SPECK +2.5

 COLESLAW +2.5

 POMMES MIT HAUSGEWÜRZ +7

 SÜSSKARTOFFEL-POMMES +8

 Vegetarische Gerichte

 Vegane Gerichte

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

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

Scanne den QR-Code rechts, um die Karte inkl. Allergene aufzurufen oder erkundige dich beim Serviceteam.



DESSERT

MINI-DESSERT VON DER ÉTAGÈRE 6
FRISCH VON BABA, UNSERER CHEF PÂTISSIÈRE

AFFOGATO «JANE» 7
EINE KUGEL «KALTE LUST» VANILLE-GLACE ÜBERGOSSEN MIT ESPRESSO

HALBGEBACKENES SCHOKOLADENKÜCHLEIN 15
VANILLEGLACE UND RAHM

KÜRBIS-CHAI-PANNACOTTA 16.50
MIT CASSIS UND GRANOLA

MANDELN UND MAGENBROT 16.50
WARMES MANDELKÜCHLEIN MIT ZWETSCHGE UND MAGENBROTGLACE

COUPE NESSELRODE 15
BAILEYS UND VANILLEGLACE, VERMICELLE, RAHM UND MERINGUE

BANANENSPLIT 15
VANILLE UND STRACIATELLAGLACE, BANANEN, SCHOKOLADENSAUCE, RAHM UND MACADAMIANÜSSE

KÄSEVARIATION VOM JUMIVERSUM 16.50
MIT LIGU-LEHM-FRÜCHTEBROT, FEIGENSENF

DIE KLEINE KÜHLE ERFRISCHUNG

GLACE

VANILLE, SCHOKOLADE, MOCCA, STRACCIATELLA, HASELNUSS, MAGENBROT, BAILEYS

☞ VEGAN: DUNKLE SCHOKOLADE, PISTAZIE

EINE KUGEL 4

MIT RAHM 1.80

☞ SORBET

ZITRONE, ERDBEER, BIRNE

EINE 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.

Scanne den QR-Code rechts, um die Karte inkl. Allergene aufzurufen oder erkundige dich beim Serviceteam.

