

# MITTAGSMENÜ 11.30-14.00 VOM 17. - 21. MÄRZ

PREISE INKL. SUPPE ODER SALAT

DIE WOCHENANGEBOTE KÖNNEN JE NACH VERFÜGBARKEIT DER ZUTATEN KURZFRISTIG ÄNDERN

## SALAT

Blattsalat mit Fredis Lieblingsdressing

---

## SUPPE

Currysuppe mit Kokosschaum

---

 **PASTA DER WOCHE** 25  
Gnocchi mit Gorgonzolasauce  
Baumnüsse und eingelegte Birnen

---

 **VEGAN** 26  
Teriyaki Aubergine mit Granatapfel  
Basmatireis und Koriander

---

**FISCH** 29.5  
Fischfrikadellen mit Wasabimayo, Twister Fries und Gemüse

---

**FLEISCH** 29.5  
Kalbsvossen mit Spätzli, Broccoli und Sauerrahm

---

## EIN GLAS WEIN ZUM ESSEN

---

**VERTSCHI 100% ALKOHOLFREI UND NATÜRLICH** 8  
Frische aromatik nach frühreifen Trauben, Limetten und Waldbeeren.  
Erfrischt zum Apero oder auch zum Essen.

---

**SOTTOROCCIA DOC** 9.5  
Tenuta San Giorgio, Cassina d'Agno  
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

---

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

# KLEINE KARTE

<b>KARTOFFEL-CHORIZO-KROKETTEN</b> MIT SCHNITTLAUCHMAYO	<b>9</b>
<b>☞ HAUSGEMACHTER HUMMUS</b> ZATAR, OLIVEN, CHERRYTOMATEN UND FLADENBROT	<b>11</b>
<b>🌿 FRIED PICKLES</b> KNUSPRIG FRITTIERTE ESSIGGURKEN MIT GOCHUJANG-COCKTAILSAUCE	<b>9.5</b>
<b>KARTOFFEL-WAFFEL</b> GEBEZTER LACHS, HONIG-DILL-SENF, ZITRONENRETTICH, SENFKAVIAR	<b>11</b>
<b>APÉRO-PLÄTTLI MIT KNOBLIBROT</b> ROHSCHINKEN, SALAMI, KÄSE, OLIVEN, GEMÜSE	<b>26</b>
<b>☞ FREDI-BOWL</b> RADIESCHEN, GURKEN, KAROTTEN, MAIS, BLATTSALAT, HAUSDRESSING	<b>22</b>
☞ MIT FALAFEL	<b>+5</b>
🌿 MIT KNOBLAUCHBAGUETTE	<b>+5</b>
MIT FREDIS CHICKEN NUGGETS	<b>+6</b>
MIT RAUHLACHS	<b>+7</b>
<b>EHRINGER KUH-TATAR</b> ZWIEBEL-CRÈME, KNUSPER-ZWIEBEL, SENFKÖRNER	
ALS VORSPEISE (70 G)	<b>26</b>
ALS HAUPTGANG (140 G)	<b>39</b>

🌿 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  
HAUSGEMACHTES SÜSSKARTOFFEL-BUN MIT SESAM, FALAFEL-PATTY, EISBERGSALAT  
AVOCADOCREME, SRIRACHA-MAYO UND TOMATEN-CHUTNEY

---

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

---

 RÖSTI-FRIES +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 – LIEBLINGSDESSERT VON JANE MUMFORD** 7  
EINE KUGEL VANILLE-GLACÉ ÜBERGOSSEN MIT ESPRESSO

---

**TIRAMISU** 11  
MIT AMARETTO

---

**SURPRISE** 12  
4 HAUSGEMACHTE PETITS FOURS

---

**ERDBEER-PANNA-COTTA MIT JOGHURT-ESPUMA** 15  
EINGELEGTER RHABARBER, VANILLE-GLACÉ UND MERINGUE

---

**NOUGAT-MOUSSE MIT KALAMANSI** 15  
WEISSES NOUGAT-GLACÉ UND CRUNCH

---

## DIE KLEINE KÜHLE ERFRISCHUNG

### GLACE

VANILLE, SCHOKOLADE, MOCCA, STRACCIATELLA,

☞ VEGAN: DUNKLE SCHOKOLADE, PISTAZIE

PRO KUGEL 4

+ RAHM 1.80

---

### ☞ SORBET

ZITRONE, ERDBEER, GRÜNER APFEL

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.

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

