

WILLKOMMEN IM FREDI

Erlebe den Sommer in unserem Garten. Es ist herrlich, inmitten der grünen Oase die Hektik der Stadt hinter sich zu lassen und dabei einen erfrischenden Apéro, ein köstliches Gericht oder ein verführerisches Dessert zu geniessen.

Für unsere Küche ist es eine fantastische Zeit, um aus den vielfältigen Zutaten der Saison leichte und verführerische Gerichte zu zaubern. Das Angebot wird stetig verfeinert und bietet neben erlesenen Fleisch- und Fischgerichten eine breite Palette an kreativen vegetarischen und veganen Optionen.

Die Atmosphäre auf unserer Terrasse im Herzen der Stadt lädt zum Verweilen ein. Auch das Service-Team geniesst die milden Temperaturen und verwöhnt die Gäste mit spritzigen Weinen unter den Platanen oder raffinierten Drinks in der Lounge.

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 / Jumi / Gerstl Weine / Smith&Smith / Brancaia / Mineralquelle Mels

KLEINE GERICHTE & VORSPEISEN

 **GERÖSTETE PEPERONI-GAZPACHO**  16
Gurken-Relish, Basilikum-Apfel-Sorbet

 **SAUERTEIG-FLADENBROT** 18
Tsatsiki, Pimientos de Padrón, Zwiebelmarmelade, Feta, Kräuter, Pistazien

 **PFIRSICH UND BÜFFEL-MOZZARELLA** 19.5
Gebratener Pfirsich, Büffel-Mozzarella, gepickelte Wassermelone, Basilikum-Mayo

SALADE NICOISE 2.0

Swiss-Lachs, Coco-Bohnen, Kartoffeln, Freiland-Ei, Tomaten, Kapern, Kopfsalat, Oliven, Peperoni, Sardellen, Kräuter, weisse Bohnen

als Vorspeise 21

als Hauptgang 35

RINDSCARPACCIO 26

Tomatenchutney, Rucola, Parmesan, Kapern, Rucola-Zitronen-Mayo, Focaccia

ERINGER KUH-TATAR

Kräuter-Mayo, Gurken, Radieschen, Kapernäpfel, Microleaves

als Vorspeise (70 g) 26

als Hauptgang (140 g) 39

 Vegetarische Gerichte

 Vegane Gerichte

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

Fleisch, Fisch & Brot stammen aus der Schweiz oder sind entsprechend gekennzeichnet.

*Nicht hausgemacht und trägt daher nicht das Label «Fait Maison»

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



HAUPTSPEISEN

 CESAR-BOWL	23
Lattich, Kopfsalat, Parmesan-Dressing, Croutons, Parmesanspäne, Ei mit Falafel	+ 5
 mit Knoblibrot	+ 5
mit Fredis Chicken Nuggets	+ 6
 RAVIOLI MIT SPINAT UND BÜFFEL-RICOTTA	36
Salbeibutter, Weisswein-Bergkäseschaum, Pinienkerne	
Dazu empfehlen wir ein Glas Quittenessenz vom Obsthof Retter	+ 10,5
 GARTEN-PAELLA 	36
Safranreis, Tomaten, Peperoni, Zucchini, Stangensellerie, Kräuter, Kefen, Cipollotti	
 CREMIGER TOMATENRISOTTO	38
Tomatenchutney, Burrata-Mascarpone, frittierte Zucchettblüte, Basilikum	
 BAO BUN MIT PIKANTER AUBERGINE 	32
Chili-Sesam-Limetten-Mayo, Avocado, Koriander und Gurken-Erdnuss-Salat	
GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST & SCHENKELRAGOUT	46
Morchel-Espuma, Erbsenpüree, Panko-Kartoffeln, gebratener Broccoli	
ZWEIERLEI CORDON BLEU VOM KALB	47
Gefüllt mit Chorizo-Taleggio und Schinken-Bergkäse dazu Ofengemüse, Rösti-Fries* und Kräuter-Mayo	
GEBRATENES SWISS-LACHS-FILET MIT SALSA VERDE	44
Gebratener Lattich, Kräuter-Mayo, roh marinierter Fenchel, Fenchelpüree	

 Vegetarische Gerichte

 Vegane Gerichte

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

Fleisch, Fisch & Brot stammen aus der Schweiz oder sind entsprechend gekennzeichnet.

*Nicht hausgemacht und trägt daher nicht das Label «Fait Maison»

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
Avocadocrème, Sriracha-Mayo* und Tomatenchutney

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

Beide Burger sind erhältlich mit

Schweizer Cheddar	+2.5
Spiegelei	+2.5
Speck	+2.5
Coleslaw	+2.5
Pommes*	+7
Süsskartoffel-Pommes*	+8
Rösti-Fries*	+8

 Vegetarische Gerichte

 Vegane Gerichte

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

Fleisch, Fisch & Brot stammen aus der Schweiz oder sind entsprechend gekennzeichnet.

*Nicht hausgemacht und trägt daher nicht das Label «Fait Maison»

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



EMPFEHLUNG DES HAUSES



MENU VEGAN



60

GERÖSTETE PEPERONI-GAZPACHO

Gurken-Relish, Basilikum-Apfel-Sorbet

BAO BUN MIT PIKANTER AUBERGINE

Chili-Sesam-Limetten-Mayo, Avocado, Koriander und Gurken-Erdnuss-Salat

VERY BERRY MACARON

Luftiges Macaron mit Whipped-Himbeer-Ganache, Waldbeeren, Cassis-Sorbet, Crumble

EIN GLAS ROSÉ PINOT NOIR SAIGNÉE "KUCKUCK" VDP

MENU KLASSISCH

73

GERÖSTETE PEPERONI-GAZPACHO

Gurken-Relish, Basilikum-Apfel-Sorbet

GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST UND SCHENKELRAGOUT

Morchel-Espuma, Erbsenpüree, Panko-Kartoffeln, gebratener Broccoli

TORTA DELLA NONNA MIT FROJO & APRICOT

Vanille-Pinienkernen-Törtchen, Aprikosenchutney & hausgemachtes Frozen Joghurt

EIN GLAS ROSÉ PINOT NOIR SAIGNÉE "KUCKUCK" VDP



Vegetarische Gerichte



Vegane Gerichte

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

Fleisch, Fisch & Brot stammen aus der Schweiz oder sind entsprechend gekennzeichnet.

*Nicht hausgemacht und trägt daher nicht das Label «Fait Maison»

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



DESSERT

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

 **VERY BERRY MACARON**  15
Luftiges Macaron mit Whipped-Himbeer-Ganache, Waldbeeren, Cassis-Sorbet, Crumble

TIRAMISU 12
Mit Amaretto

TORTA DELLA NONNA MIT FROJO & APRICOT 15
Vanille-Pinienkernen-Törtchen mit Aprikosenchutney und hausgemachtem Frozen Joghurt

GLACE

HAUSGEMACHTE SORBETS

 Hausgemachtes Ananas-Limetten-Minz-Sorbet 5

 Sauerampfer-Chriesi-Sorbet 5

GLACE* Eine Kugel 4
Vanille, Schoggi, Mocca, Stracciatella, mit Rahm 1.80

 **Vegan:** Dunkle Schokolade, Pistazie, Zitrone, Himbeere als Frappé 12

BANANENSPLIT 14
Eine Kugel Stracciatella*, eine Kugel Vanilleglacé*, Schokoladensauce, caramelisierte Macadamianüsse und Rahm

BEERENTRAUM 14
Eine Kugel Joghurtglacé*, eine Kugel Vanilleglacé*, Beeren, Rahm, Meringue

 Vegetarische Gerichte

 Vegane Gerichte

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

Fleisch, Fisch & Brot stammen aus der Schweiz oder sind entsprechend gekennzeichnet.

*Nicht hausgemacht und trägt daher nicht das Label «Fait Maison»

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

