

ZMITTAG



Restaurant
FREDI

ZMITTAG VOM 21. – 26. OKTOBER

Die Wochenangebote sind auf einen schnellen Service ausgerichtet – für die Burger und Klassiker musst du etwas mehr Zeit mitbringen. Die Wochenangebote können je nach Verfügbarkeit der Zutaten kurzfristig ändern. Auf www.restaurant-fredi.ch findest Du immer das aktuelle Angebot.

WOCHENMENÜ Preis inkl. Suppe oder Salat

SUPPE

Waldpilzcrèmesuppe

SALAT – STADTGMÜES AKTION

Kürbis-Nüssli-Salat süss-sauer mit altem Balsamico, Kürbiskernen und Öl, Pilzkraut und Herbstkräutern, dazu hausgemachte Vitalbrot-Croûtons mit Leinsamen

VEGAN - STADTGMÜES AKTION 25

Tandoori Blumenkohl aus dem Ofen mit Pastinaken-Püree, karamellisiertem Apfel, Sonnenblumenkernen, Gartenkresse und Soja-Joghurt-Minz-Dip

FISCH 28

Pochiertes Doraden-Filet mit Zitronen-Kapern-Butter, Dill-Kartoffeln und Kürbis-Gemüse

FLEISCH 28

Hirsch-Hacktätschli mit Preiselbeeren-Jus, Spätzli und Rotkraut

SÜSSES 5

Mini Dessert oder marinierte Früchte

SUPPE & BROT DER WOCHE

Hausgemachtes Brot, kreativ und üppig belegt mit einer Schale der Suppe der Woche

WALLISER CHÄSSCHNITTE 21

mit Tomate, Spiegelei und Raclette-Käse überbacken

mit Bündnerfleisch 25

WOCHENSALAT-BOWL

SUSHI BOWL 21

Süss-saurer Sushireis, Enokipilze, Wakame-Salat und eingelegtem Ingwer

mit gebeiztem Alpenlachs 26

WOCHENFLAMMKUCHEN

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN 19

mit Käse, Speck und Zwiebeln

FLAMMKUCHEN «JARDIN» 17

mit Eierschwämmli, roten Zwiebeln und Peterli

WOCHENPASTA

ORECCHIETTE 21

mit Gorgonzola, Birne und Baumnuss

BURGER CORNER

FREDIS KUH-BURGER 25

in hausgemachtem Brioche-Bun mit Zwiebel-Confit, BBQ-Cream

«BIG FREDI» KUH-BURGER (400 G) 46

für Fleischliebhaber mit 30 Minuten Garzeit

KÜRBIS-BURGER 22

aus Kürbis und Kichererbsen

in hausgemachtem Brioche-Bun mit Eisbergsalat, Tomate, eingelegter Gurke und pikantem Zwetschgen-Ketchup

mit Bergkäse +2

Spiegelei +2

Speck +2

Süsskartoffel-Frites +7

Pommes-Frites mit Hausgewürz +6

DIE KLASSIKER

RINDSTATAR 130 G / 70 G 32 / 21

mit Kapern, Sardellen, Parmesan, getrockneten Tomaten, Rucola, Toast

HERBSTKRÄUTERSALAT 18

mit Keimlingen, Gemüsechips, Sprossen, Kernen, Radieschen und Randen an Fredis Lieblingsdressing

mit Pouletbrust 32

mit Egliknusperli (D) 36

mit Filet von der Kuh (140 g) 47

ORIGINAL WIENERSCHNITZEL 44

mit warmem Kartoffelsalat und Preiselbeeren

EIN GLAS WEIN ZUM ESSEN

MÜLLER-THURGAU « OTTENBERG » dl 8

Michael Broger, Weinfeldern

RUPRECHT PINOT NOIR AOC dl 11

HerterWein, Taggenberg Winterthur

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MWST. Unser Fleisch und Fisch stammen aus der Schweiz oder sind entsprechend gekennzeichnet: Zucht Dorade, Mittelmeer. Unser Service-Team gibt Dir gerne detaillierte Informationen zu möglichen Allergenen in den einzelnen Gerichten.