

ZMITTAG



Restaurant
FREDI

ZMITTAG VOM 14. SEPTEMBER – 19. SEPTEMBER

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.

Die Mittagsmenüs sind auch als Take-Away erhältlich.

WOCHENMENÜ Preis inkl. Suppe oder Salat

 SUPPE Rüebli-Ingwer-Orangen-Curry-Suppe	
 SALAT Blattsalat mit Fredis Lieblingsdressing	
 VEGI Kartoffel-Lauchstrudel mit Eierschwämmli a la Creme	25
FISCH Doradenfilet vom Grill mit Ratatouille, Gnocchi und Petersilien-Pesto	28
FLEISCH Pouletbrust im Pancetta-Mantel mit Tessiner-Polenta und geschmorten Tomaten	28
SÜSSES Mini-Dessert oder marinierte Früchte	5

SUPPE & BROT DER WOCHE


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

GERÖSTETES MILCHBROT (HAUSGEMACHT) mit Meerrettich-Mousse, Lattich, gebeiztem Lachs, geräucherten Salzmandeln und Brunnenkresse	21
--	----

WOCHENSALAT-BOWL

 BUDDHA-BOWL Lattich, Quinoa, Süsskartoffeln, Mango, Radisli, Feta, Erbsen-Sprossen und Joghurt-Petersilien-Dressing	21
--	----

WOCHENFLAMMKUCHEN


ELSÄSSER FLAMMKUCHEN mit Käse, Speck und Zwiebeln	19
 FLAMMKUCHEN VEGI mit Zucchetti, Frühlingszwiebeln, gerösteten Pinienkernen und Fleur de Sel	17

WOCHENPASTA

KELSANG'S MOMOS mit Tomaten, Gurken, Joghurt-Dip und Chilisauce	
 Vegi oder Fleisch	18 / 19



 Vegetarische Gerichte
 Vegane Gerichte

BURGER CORNER


FREDIS KUH-BURGER (180 G) in hausgemachtem Brioche-Bun mit Zwiebel-Confit, BBQ-Sauce	26
«BIG FREDI» KUH-BURGER (400 G) für Fleischliebhaber mit 30 Minuten Garzeit	46
 POWER-BURGER gegrillter Randen-Grünkern-Patty im Brioche-Bun, mit Avocado-Creme, Gala Apfel und Eisbergsalat	23
mit Bergkäse	+2
Spiegelei	+2
Speck	+2
Süsskartoffel-Frites	+7
Pommes frites mit Hausgewürz	+6

DIE KLASSIKER

GESCHMACKVOLLES KUH-TATAR 140G / 70G	34 / 21
nach deinem Gusto gewürzt mit Kapern, Sardellen, Parmesan, getrockneten Tomaten und Toast	

 SOMMERWILDKRÄUTERSALAT mit Keimlingen, Gemüsechips, gerösteten Kernen, knusprige Goji-Beeren und Croutons	18
 mit grilliertem Halloumi-Käse	29
mit gebratenen Schweizer Eglifilets	36
mit Ribelmals Poulardenbrust	32
mit Heu geräucherten Rindsfiletstreifen	37
mit Fredi-Dressing, French Dressing oder Italian Dressing	

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL mit warmem Kartoffelsalat und Preiselbeeren	44
---	----

 GERÖSTETER BLUMENKOHL auf Kichererbsen-Pinien-Püree mit Granatapfelkernen und Garten-Kräuter-Salsa	26
---	----

EIN GLAS WEIN ZUM ESSEN

VÄTERCHEN FROST, CUVÉE BLANC VDP HerterWein, Taggenberg Winterthur '17	dl 8
ADELHEID PINOT CABERNET VDP HerterWein, Taggenberg Winterthur '17	dl 9

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