

WILLKOMMEN IM FREDI

Erlebe den Sommer im Fredi-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, 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

	TOMATEN-PAPAYA-KALTSCHALE MIT ERDNÜSSEN	15
<hr/>		
	APEROPLÄTTLI FÜR ZWEI FRITTIERTE COCCOLI, ROHSCHINKEN, STRACCHINO, PECORINO UND OLIVEN	23
<hr/>		
	HAUSGEMACHTE MINI-MOMOS DAZU DREIERLEI VON DER GURKE - SMASHED, EINGELEGT, KIMCHI	
	 VEGAN	16.50
	RINDFLEISCH	18
<hr/>		
	BÜFFEL-MOZZARELLA UND TOMATEN TOMATEN-INGWER-CHUTNEY, FRISCHE TOMATEN, ZITRONE, GERÖSTETE HASELNÜSSE, RUCOLA, BASILIKUM	22.50
<hr/>		
	CESAR-BOWL LATTICH, EISBERG, GEKOCHTES EI, PARMESAN, CROUTONS, PARMESANDRESSING	22
	 FRITTIERTE MOMOS VEGAN	+4
	FRITTIERTE MOMOS FLEISCH	+5
	 MIT GERÄUCHERTEM TOFU	+4
	MIT FRITTIERTEN SWISS-LACHS-KNUSPERLI	+7
	MIT SOUSVIDE GEGARTER POULETBRUST	+7
	 MIT KNOBLAUCHBAGUETTE	+6
<hr/>		
	TATAR VON DER ERINGER-KUH HAUSGEMACHTE BASILIKUMMAYONNAISE, KRESSE UND BUTTER	
	ALS VORSPEISE (70 G)	26
	ALS HAUPTGANG (140 G)	39
<hr/>		

 Vegetarische Gerichte

 Vegane Gerichte

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.
Fleisch und Fisch stammen aus der Schweiz oder sind entsprechend gekennzeichnet.
Unser Serviceteam gibt gerne Auskunft zu den Allergenen in den einzelnen Gerichten.

HAUPTSPEISEN

 ORIENTALISCH GESCHMORTE AUBERGINE	35
COUSCOUS, TOMATEN, KORIANDER	
 SOMMERLICHE GEMÜSEQUICHE	35
TOMATE, PEPERONI, AUBERGINE, ZUCHETTI, KRÄUTERESPUMA, KRÄUTERSALAT	
 HAUSGEMACHTE SPINAT-RICOTTA-RAVIOLI	36
PARMESAN, STRACIATELLA DI BURRATA, SALBEI	
HAUSGEMACHTE MOMOS	
DAZU 3-ERLEI VON DER GURKE - SMASHED, EINGELEGT, KIMCHI	
 VEGAN	23
RINDFLEISCH	25
GEBRATENES KUH-FILET MIT CAFÉ DE PARIS ÜBERBACKEN	56
POMMES FRITES, OFENGEMÜSE	
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL	47
MIT KARTOFFELSALAT UND PREISELBEEREN	
GEBRATENES SWISS-LACHSFILET MIT SAFRANSAUCE	44
TOBIKOKAVIAR, VENERE-REIS UND GEBRATENER BROKKOLI	

 Vegetarische Gerichte





 Vegane Gerichte

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

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

Unser Serviceteam gibt gerne Auskunft zu den Allergenen in den einzelnen Gerichten.

BURGER CORNER

 VEGAN BURGER	
HAUSGEMACHTES WASABIBUN MIT ERDNÜSSEN	27
GEMÜSEPATTY, WASABIMAYO, KIMCHI, RÖSTZWIEBELN	
<hr/>	
 FREDIS VEGI CLASSIC-BURGER	27
IM HAUSGEMACHTEN BRIOCHE-BUN MIT GEBACKENEM AUSTERNPILZ, AVOCADOCREME, PEPPADEW, RUCOLA UND MISO-MAYO	
<hr/>	
FREDIS KUH-BURGER (180 G)	28
IM HAUSGEMACHTEN BRIOCHE-BUN MIT ZWIEBELCONFIT, EINGELEGTER GÜRKE UND FREDIS BBQ-SAUCE	
<hr/>	
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
 TRÜFFEL-POMMES	+9

 Vegetarische Gerichte

 Vegane Gerichte

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

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

Unser Serviceteam gibt gerne Auskunft zu den Allergenen in den einzelnen Gerichten.

DESSERT

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

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

FREDIS CREMESCHNITTE 8.50

HALBGEBACKENES SCHOKOLADENKÜCHLEIN 15
VANILLEGLACE UND RAHM

HIMBEERVARIATION 16.50
yuzu-himbeer-SCHOKOLADE, HIMBEEREN, HIMBEERSORBET, RUBYSTEINE

APRIKOSENVARIATION 16.50
MANDELBISKUIT, APRIKOSEN-CHILI-CHUTNEY, APRIKOSEN-MACARON, APRIKOSENGEL,
APRIKOSEN-JOGHURT-MOUSSE, APRIKOSEN-BASILIKUMGLACE

BANANENSPLIT 14
VANILLE- UND STRACIATELLA-GLACE, BANANEN,
MACADAMIANÜSSE, SCHOKOLADENSAUCE, RAHM

HOT BERRY 14
VANILLEGLACE, HEISSE BEEREN UND RAHM

DIE KLEINE KÜHLE ERFRISCHUNG

GLACE

VANILLE, SCHOKOLADE, MOCCA, STRACIATELLA, JOGHURT, CAMEL EINE KUGEL 4
VEGAN: DUNKLE SCHOKOLADE, PISTAZIE MIT RAHM 1.80

SORBET

ZITRONE, HIMBEER, MANGO, GRÜNER APFEL 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.

Unser Serviceteam gibt gerne Auskunft zu den Allergenen in den einzelnen Gerichten.