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.

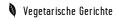
Die Atmosphäre auf unserer Terrasse im Herzen der Stadt lädt zum Verweilen ein. Auch das Service-Team geniesst die milden Temperaturen und verwöhnt die Gäste mit spritzigen Weinen unter den Platanen oder raffinierten Drinks in der Lounge.

Schön, dass du bei uns bist!

Diana, Silvi und das ganze Fredi Team

VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE

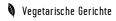
| P | TOMATEN-PAPAYA-KALTSCHALE MIT ERDNÜSSEN | 15 |
|---|--|-------|
| | APEROPLÄTTLI FÜR ZWEI FRITTIERTE COCCOLI, ROHSCHINKEN, STRACCHINO, PECORINO UND OLIVEN | 23 |
| | HAUSGEMACHTE MINI-MOMOS DAZU DREIERLEI VON DER GURKE – SMASHED, EINGELEGT, KIMCHI | |
| | Y° VEGAN | 16.50 |
| | RINDFLEISCH | 18 |
| 9 | BÜFFEL-MOZZARELLA UND TOMATEN TOMATEN-INGWER-CHUTNEY, FRISCHE TOMATEN, ZITRONE, GERÖSTETE HASELNÜSSE, RUCOLA, BASILIKUM | 22.50 |
| • | CESAR-BOWL LATTICH, EISBERG, GEKOCHTES EI, PARMESAN, CROUTONS, PARMESANDRESSING | 22 |
| | Y 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 |
| | TATAR VON DER ERINGER-KUH | |
| | HAUSGEMACHTE BASILIKUMMAYONNAISE, KRESSE UND BUTTER | |
| | ALS VORSPEISE (70 G) | 26 |
| | ALS HAUPTGANG (140 G) | 39 |





HAUPTSPEISEN

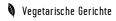
| Ý | ORIENTALISCH GESCHMORTE AUBERGINE | 35 |
|---|--|----|
| | COUSCOUS, TOMATEN, KORIANDER | |
| | SOMMERLICHE GEMÜSEQUICHE TOMATE, PEPERONI, AUBERGINE, ZUCHETTI, KRÄUTERESPUMA, KRÄUTERSALAT | 35 |
| | | |
| | HAUSGEMACHTE SPINAT-RICOTTA-RAVIOLI | 36 |
| | PARMESAN, STRACIATELLA DI BURRATA, SALBEI | |
| | HAUSGEMACHTE MOMOS | |
| | DAZU 3-ERLEI VON DER GURKE - SMASHED, EINGELEGT, KIMCHI | |
| | Y 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 | 77 |
| | TODIKOKATIAK, TERENE KLIS OND OLDKATEREN DROKKOLI | |





BURGER CORNER

| VEGAN BURGER HAUSGEMACHTES WASABIBUN MIT ERDNÜSSEN GEMÜSEPATTY, WASABIMAYO, KIMCHI, RÖSTZWIEBELN | 27 |
|--|---|
| FREDIS VEGI CLASSIC-BURGER IM HAUSGEMACHTEN BRIOCHE-BUN MIT GEBACKENEM AUSTERNPILZ, AVOCADOCREME, PEPPADEW, RUCOLA UND MISO-MAYO | 27 |
| FREDIS KUH-BURGER (180 G) IM HAUSGEMACHTEN BRIOCHE-BUN MIT ZWIEBELCONFIT, EINGELEGTER GURKE UND FREDIS BBO-SAUCE | 28 |
| ALLE BURGER SIND ERHÄLTLICH MIT | |
| SWISS-CHEDDAR | +2.5 |
| ♦ SPIEGELEI | +2.5 |
| SPECK | +2.5 |
| ♦ COLESLAW | +2.5 |
| √POMMES MIT HAUSGEWÜRZ | +7 |
| √°SÜSSKARTOFFEL-POMMES | +8 |
| √ TRÜFFEL-POMMES | +9 |
| | HAUSGEMACHTES WASABIBUN MIT ERDNÜSSEN GEMÜSEPATTY, WASABIMAYO, KIMCHI, RÖSTZWIEBELN FREDIS VEGI CLASSIC-BURGER IM HAUSGEMACHTEN BRIOCHE-BUN MIT GEBACKENEM AUSTERNPILZ, AVOCADOCREME, PEPPADEW, RUCOLA UND MISO-MAYO FREDIS KUH-BURGER (180 G) IM HAUSGEMACHTEN BRIOCHE-BUN MIT ZWIEBELCONFIT, EINGELEGTER GURKE UND FREDIS BBO-SAUCE ALLE BURGER SIND ERHÄLTLICH MIT SWISS-CHEDDAR SPIEGELEI SPECK COLESLAW YPOMMES MIT HAUSGEWÜRZ YSÜSSKARTOFFEL-POMMES |





DESSERT

| MINI-DESSERT VON DER ETAGERE | 6 |
|---|-------------------------------|
| FRISCH VON BABA, UNSERER CHEF PÂTISSIÈRE | |
| AFFOGATO «JANE» EINE KUGEL «KALTE LUST» VANILLE-GLACE ÜBERGOSSEN MIT ESPRESSO | 7 |
| FREDIS CREMESCHNITTE | 8.50 |
| HALBGEBACKENES SCHOKOLADENKÜCHLEIN VANILLEGLACE UND RAHM | 15 |
| HIMBEERVARIATION yuzu-himbeer-SCHOKOLADE, HIMBEEREN, HIMBEERSORBET, RUBYSTEINE | 16.50 |
| APRIKOSENVARIATION MANDELBISKUIT, APRIKOSEN-CHILI-CHUTNEY, APRIKOSEN-MACARON, APRIKO APRIKOSEN-JOGHURT-MOUSSE, APRIKOSEN-BASILIKUMGLACE | 16.50 DSENGEL, |
| BANANENSPLIT VANILLE- UND STRACIATELLA-GLACE, BANANEN, MACADAMIANÜSSE, SCHOKOLADENSAUCE, RAHM | 14 |
| HOT BERRY VANILLEGLACE, HEISSE BEEREN UND RAHM | 14 |
| DIE KLEINE KÜHLE ERFRISCHUNG | |
| VANILLE, SCHOKOLADE, MOCCA, STRACCIATELLA, JOGHURT, CARAMEL VEGAN: DUNKLE SCHOKOLADE, PISTAZIE | EINE KUGEL 4 MIT RAHM 1.80 |
| SORBET ZITRONE, HIMBEER, MANGO, GRÜNER APFEL | EINE KUGEL 4 |
| FRAPPÉS AUS ALLEN GLACESORTEN | 12 |
| Vegetarische Gerichte Y 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.