MITTAGSMENÜ 11.30-14.00 **VOM 02. – 06. DEZEMBER**

PREISE INKL. SUPPE ODER SALAT DIE WOCHENANGEBOTE KÖNNEN JE NACH VERFÜGBARKEIT DER ZUTATEN KURZFRISTIG ÄNDERN

√ SALAT	
Blattsalat mit Fredis Lieblingsdressing	
SUPPE	
7 Tomaten-Papaya-Suppe mit Erdnusscrunch	
DACTA DED MOCUE	25
PASTA DER WOCHE	25
Gnocchi mit Steinpilz-Beurre-Blanc	
Gebratene Pilze, Röstzwiebeln	
√° VEGAN	26
Kräuterrisotto mit Tomaten Chutney	
eingelegte Zwiebeln, geröstete Nüsse	
FISCH	29.5
Gebratene Eglifilets mit Kräutersauce	L3.0
mit farbigem Reis und Spinat	
FLEISCH	29.5
Hackbraten mit Preiselbeersauce,	
Kartoffelpüree, glasierte Karotten	
EIN GLAS WEIN ZUM ESSEN	
LIN ULAS WEIN ZUIT LSSEN	
Tera Creda «Merlot del Ticino»	12
Fruchtig und intensiv, harmonisch und komplex. 12 Monate in	
französischen Eichenfässern	
Riesling Feinherb «Goldmund»	9
Typische Rieslingfrucht, weißer Pfirsich im Bouquet, anregendes, aller Lebendigkeit gut balanciertes Frucht-Säure-	, bei
Alla Draina varatahan aiah in CHE und inkl Must	 Jegane Gerichte

Fleisch und Fisch stammen aus der Schweiz oder sind entsprechend gekennzeichnet. Unser Serviceteam gibt dir gerne Auskunft zu den Allergenen in den einzelnen Gerichten.



FÜR ZWISCHENDURCH

Y	SCHAUMWEINSUPPE	15
	VIN MOUSSEAUX «VÄTERCHEN FROST», SALBEICRUNCH	
0	NÜSSLISALAT MIT EI UND CROUTONS	17
	MIT SPECK	+2.50
	MIT RAUCHLACHS	+3
	SPICY SWISS-LACHS-TATAR	26
	GURKEN-MANGO-STANGENSELLERIE-SALAT, YUZUDRESSING, BUCHWEIZEN	
Ϋ́	FREDI-BOWL	22
	BLATTSALAT, RANDEN, MAIS, GURKEN, KABIS, KAROTTEN, AVOCADO	
	MIT RAUCHLACHS	+3
	Y" MIT FALAFEL	+4
	MIT KNOBLAUCHBAGUETTE	+6
	MIT FREDIS CHICKEN NUGGETS	+7
	HANDGESCHNITTENES RINDSTATAR	
	KÜRBISPÜREE, KÜRBIS, SESAM, RANDEN-ORANGEN-CHUTNEY	
	ALC VODCDEICE (70 C)	26
	ALS VORSPEISE (70 b) ALS HAUPTGANG (140 G)	<u>20</u> 39
	AL Y HALIF LITANIT 17411 ITI	14







BURGER CORNER

Ϋ́	VEGAN BURGER HAUSGEMACHTES SAFRAN-SESAM-BUN, FALAFEL-PATTY, HARISSA-MAYO, GURKEN, EISBERGSALAT, TOMATEN	28
	FREDIS VEGI CLASSIC-BURGER HAUSGEMACHTES BRIOCHE-BUN MIT GEBACKENEM AUSTERNPILZ, AVOCADOCRÈME, PEPPADEW, RUCOLA UND MISO-MAYO	27
	FREDIS KUH-BURGER (180 G) IM HAUSGEMACHTEN BRIOCHE-BUN MIT ZWIEBELCONFIT, EINGELEGTER GURKE UND FREDIS BBO-SAUCE	29
	ALLE BURGER SIND ERHÄLTLICH MIT	
	SWISS-CHEDDAR	+2.5
	SPIEGELEI SPIEGELEI	+2.5
	SPECK	+2.5
	COLESLAW	+2.5
	√POMMES MIT HAUSGEWÜRZ	+7
	Y SÜSSKARTOFFEL-POMMES	+8







DESSERT

MINI-DESSERT VON DER ÉTAGÈRE FRISCH VON BABA, UNSERER CHEF PÂTISSIÈRE	6
AFFOGATO «JANE» EINE KUGEL «KALTE LUST» VANILLE-GLACE ÜBERGOSSEN MIT ESPRESSO	7
TIRAMISU	11
BANANASPLIT VANILLE- UND STRACIATELLA-GLACE, BANANEN, MACADAMIANÜSSE, SCHOKOLADENSAUCE, RAHM	15
LOTUS-CHEESECAKE MIT MANGOSORBET UND MANGOSALAT	16.50
SCHOKOLADEN-VARIATION MARACAIBO GRAN CRU, MINZ-GLACE	16.50
DIE KLEINE KÜHLE ERFRISCHUNG	

VANILLE, SCHOKOLADE, MOCCA, STRACCIATELLA

Y VEGAN: DUNKLE SCHOKOLADE, PISTAZIE

	EINE KUGEL 4
	MIT RAHM 1.80
Y" SORBET	
ZITRONE, ERDBEER, GRÜNER APFEL	EINE KUGEL 4
FRAPPÉS AUS ALLEN GLACESORTEN	12





