

# WILLKOMMEN IM FREDI

Der Frühling begeistert mit seinen schönen Farben und vielfältigen Aromen – sowohl in der Natur als auch auf dem Teller. Heissen wir ihn gemeinsam willkommen. Unser Fokus liegt auf saisonalen und kreativen fleischlosen Gerichten, ohne dabei unsere beliebten Klassiker wie den Kuh-Burger oder das Tatar zu vernachlässigen. Der Genuss steht immer im Vordergrund.

Unsere Speisen werden vom zwanzig-köpfigen Küchenteam, davon fünf Lernende, mit viel Leidenschaft, Engagement und Handarbeit produziert. Auch im Service, wo wir drei Lernende ausbilden, steht das Handwerk und die Leidenschaft im Fokus. So werden z.B. Barista-, Bar- & Weinthemen laufend geschult und weiterentwickelt. Die Vielseitigkeit unserer Berufe ist enorm und wir müssen uns täglich neu beweisen und unsere Gäste begeistern. Es ist wie auf der Bühne alles live. Das macht unseren Alltag spannend.

Wir freuen uns sehr, dass du hier bist und wünschen dir einen genussvollen Aufenthalt.

Diana, Silvi und das ganze Fredi-Team

Auszug unserer Partner:innen:

Tenti Gemüse / Bianchi / Metzgerei Würmli / Saviva / Luma / Mertz / Amfora / Herter Wein / Jumi / Gerstl Weine / Smith&Smith / Brancaia / Mineralquelle Mels

# VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE

 **WEISSE SPARGEL-CRÈME-SUPPE** 15  
FRISCHE ERBSEN, SCHNITTLAUCH UND WAFFEL

---

 **GEBRATENER LATTICH** 19  
DATTEL-PEPERONI-CHUTNEY, SRIRACHA-MAYO, AHORN-ZITRONEN-DRESSING UND KAPERN

---

 **KARTOFFEL-RANDEN-TACO** 25  
RANDEN, AVOCADO, RADIESCHEN, LIMETTE UND BÄRLAUCH

---

 **FREDI-BOWL** 22  
RADIESCHEN, GURKEN, KAROTTEN, MAIS, BLATTSALAT, HAUSDRESSING

---

 MIT FALAFEL +5

---

 MIT KNOBLAUCHBAGUETTE +5

---

MIT FREDIS CHICKEN NUGGETS +6

---

MIT RAUHLACHS +7

---

## EHRINGER KUH-TATAR

ZWIEBEL-CRÈME, KNUSPERZWIEBELN, SENFKÖRNER

---

ALS VORSPEISE (70 G) 26

---

ALS HAUPTGANG (140 G) 39

---

 Vegetarische Gerichte

 Vegane Gerichte

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

Fleisch, Fisch & Brot stammen aus der Schweiz oder sind entsprechend gekennzeichnet.

Scanne den QR-Code rechts, um die Karte inkl. Allergene anzurufen oder erkundige dich beim Serviceteam.



# HAUPTSPEISEN

 <b>BAO BUN MIT STICKY-SPICY RÜEBLI</b>	<b>32</b>
SRIRACHA-MAYO, EINGELEGTES GEMÜSE, KORIANDER UND GURKEN-ERDNUSS-SALAT	
 <b>GEBRATENER SPARGEL MIT SCHWARZER KNOBLAUCH-HOLLANDAISE</b>	<b>36</b>
POCHIERTES EI, ZITRONEN-PANKO UND NEUE KARTOFFELN	
 <b>ZUCCHETTIBLÜTEN MIT RICOTTA UND BÄRLAUCH</b>	<b>38</b>
FREGOLA SARDA, KRÄUTER UND PAPAYA-TOMATEN-VELOUTÉ	
<b>HAUSGEMACHTE RAVIOLI</b>	<b>35</b>
DÖRRTOMATEN, MOSTBRÖCKLI, TOMATEN-CHUTNEY UND BRENNNESSEL	
<b>ALPEN-ZANDER MIT BEURRE BLANC</b>	<b>44</b>
HEU-KARTOFFEL-STAMPF, MANGOLD UND RADIESCHEN	
<b>ZWEIERLEI CORDON BLEU VOM KALB</b>	<b>47</b>
GEFÜLLT MIT CHORIZO-TALEGGIO UND ROHSCHINKEN-MASCARPONE-GORGONZOLA, DAZU OFENGEMNÜSE, RÖSTI-FRIES UND SCHNITTLAUCH-MAYO	
<b>KALBSNIERSTÜCK UND SHORT-RIB</b>	<b>50</b>
ERBSENPÜREE, SCHUPFNUDELN UND SPARGEL	

 Vegetarische Gerichte

 Vegane Gerichte

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

Fleisch, Fisch & Brot stammen aus der Schweiz oder sind entsprechend gekennzeichnet.

Scanne den QR-Code rechts, um die Karte inkl. Allergene aufzurufen oder erkundige dich beim Serviceteam.



# BURGER CORNER

 **VEGAN BURGER** 28  
HAUSGEMACHTES SÜSSKARTOFFEL-BUN MIT SESAM, FALAFEL-PATTY, EISBERGSALAT,  
AVOCADOCRÈME, SRIRACHA-MAYO, TOMATEN-CHUTNEY

---

**FREDIS KUH-BURGER (180 G)** 29  
IM HAUSGEMACHTEN BRIOCHE-BUN MIT ZWIEBELCONFIT, EINGELEGTER GURKE UND  
FREDIS BBQ-SAUCE

---

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
 RÖSTI-FRIES	+8

 Vegetarische Gerichte

 Vegane Gerichte

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

Fleisch, Fisch & Brot stammen aus der Schweiz oder sind entsprechend gekennzeichnet.

Scanne den QR-Code rechts, um die Karte inkl. Allergene aufzurufen oder erkundige dich beim Serviceteam.



# DESSERT

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

---

**AFFOGATO – LIEBLINGSDESSERT VON JANE MUMFORD** 7  
EINE KUGEL VANILLE-GLACÉ ÜBERGOSSEN MIT ESPRESSO

---

**TIRAMISU** 11  
MIT AMARETTO

---

**SURPRISE** 12  
4 HAUSGEMACHTE PETITS FOURS

---

**ERDBEER-PANNA-COTTA MIT JOGHURT-ESPUMA** 15  
EINGELEGTER RHABARBER, VANILLE-GLACÉ UND MERINGUE

---

**NOUGAT-MOUSSE MIT KALAMANSI** 15  
WEISSES NOUGAT-GLACÉ UND CRUNCH

---

## DIE KLEINE KÜHLE ERFRISCHUNG

### GLACE

VANILLE, SCHOKOLADE, MOCCA, STRACCIATELLA,

☯ VEGAN: DUNKLE SCHOKOLADE, PISTAZIE

PRO KUGEL 4

+ RAHM 1.80

---

### ☯ SORBET

ZITRONE, ERDBEER, GRÜNER APFEL

PRO KUGEL 4

---

**FRAPPÉS AUS ALLEN GLACESORTEN** 12

---

 Vegetarische Gerichte

 Vegane Gerichte

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

Fleisch, Fisch & Brot stammen aus der Schweiz oder sind entsprechend gekennzeichnet.

Scanne den QR-Code rechts, um die Karte inkl. Allergene anzurufen oder erkundige dich beim Serviceteam.

