

# AUS FREDIS KÜCHE



Restaurant  
**FREDI**

# VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE

<b>SPARGELCREMESUPPE</b>	11
<b>FRÜHLINGSKRÄUTERSALAT</b> mit Keimlingen, Gemüsechips, Sprossen, Kernen, grünem Spargel und Croutons an unserem Fredi-Dressing	18
<b>ALS FITNESS TELLER</b>	
mit Egliskusperli (D)	36
mit Pouletbrust	32
mit Flank-Steak von der Kuh (140 g)	37
unsere Salatsaucen Fredi-Dressing, French Dressing, Italian Dressing	
<b>CARPACCIO VOM MARINIERTEN KUHFILLET «SURF AND TURF»</b> mit MSC Riesencrevetten (VN), Frühlingskräuter-Crème-Fraîche und geräucherte Salzmandeln	21
<b>CARAMELISIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE</b> mit Thurgauer Erdbeeren und Rucola	17
<b>RINDSTATAR</b> nach deinem Geschmack gewürzt mit Kapern, Sardellen, Parmesan, getrockneten Tomaten und Toast	
als Vorspeise (70 g)	21
als Hauptgang (140 g)	34

# VEGI & FISCH

<b>FREDIS OFEN-GERICHT</b>	30
marinierter, weisser und grüner Schweizer Spargel aus dem Ofen mit Jungkartoffel-Rhabarber-Püree, geröstetem Sesam, Gartenkresse und Hollandaise-Sauce	
<b>GEBRATENER ALPENLACHS MIT FRÜHLINGSKRÄUTER-KRUSTE</b>	37
Hummersauce, Erbsen-Kartoffel-Cassoulet und Dill	

# FREDIS KLASSIKER

<b>ORIGINAL WIENER SCHNITZEL</b>	44
serviert mit warmem Kartoffelsalat und Preiselbeeren	
<b>GEMÜSETELLER «FREDI»</b>	33
Mai-Rübe, Erbsli, Pilze, Rübli, Kohlrabi, Süsskartoffel, pikante Dörrbohnen und Löwenzahn-Dip	
<b>KLASSISCHES KALBS-CORDON-BLEU</b>	48
mit Hollandaise-Sauce und Thurgauer Allerlei: Morchel, Spargel, Erbsli, Rübli und Kerbel	

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MWST.

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

Fabi und unser Service-Team geben Dir gerne detaillierte Informationen zu möglichen Allergenen in den einzelnen Gerichten.

# CUTS VON DER KUH

Die spezielle Selektion und der intensive Geschmack machen dieses Kuhfleisch zu einer Delikatesse.

**GRILLIERTES KUHFILLET (140 G)** 47

**GRILLIERTES FLANK-STEAK** 37

serviert mit Gewürzbutter, Pommes frites und Champignon-Zwiebel-Gemüse  
verfeinert mit altem Balsamico

# BURGER CORNER

**ORIENTAL-BURGER** 23

aus hausgemachtem Falafel und Brioche-Bun  
mit Eisbergsalat, eingelegter Dattel und Gurke, dazu pikante Baba Ghanoush-Creme

**FREDIS KUH-BURGER (180 G)** 26

in hausgemachtem Brioche-Bun mit Zwiebelconfit und BBQ-Sauce

**«BIG FREDI» KUH-BURGER (400 G)** 46

als Variante gibt es den Burger für Fleischliebhaber mit 30 Minuten Garzeit

**FREDIS SPECIALS**

Bergkäse +2

Spiegelei +2

Speck +2

**FREDI EMPFIEHLT DAZU**

Süsskartoffel-Frites 7

Pommes frites mit Hausgewürz 6

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MWST.

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

Fabi und unser Service-Team geben Dir gerne detaillierte Informationen zu möglichen Allergenen in den einzelnen Gerichten.

# DESSERT

**CAFÉ GOURMAND** 16  
Kaffee oder Espresso mit einer kleinen Auswahl süsser Köstlichkeiten

---

**THURGAUER ERDBEEREN** 9  
mariniert mit hausgemachtem Basilikum-Glace

---

**KLASSISCHE CRÈME BRULÉE** 10

---

**SCHOGGIKUCHEN** mit Rahm 6.50

---

**OFENFRISCHES SCHOGGIKÜCHLEIN** 9  
mit flüssigem Gianduja-Kern

---

**KÄSEBRETT** gr 17 / kl 12  
Ziegenfrischkäse aus Dallenwil, Heublumen-Bergkäse,  
Scamorza und Mutschli, serviert mit Feigen-Apfelsenf

---

## DIE COUPES

---

**DER EISKALTE** 12  
Eiskaffee mit Kahlúa-Schaum und Rahm

---

**COUPE ROMANOFF** 12  
Vanille-Glace, Erdbeeren, Cointreau und Schlagrahm

---

**FREDIS LIEBLING** 13  
mit Brownie, Erdnusssauce und 2 Kugeln Stracciatella-Glace

---

## UNSERE GLACESORTEN VON GASPARINI

---

**GLACES**  
Vanille, Schokolade, Mocca, Stracciatella, Joghurt, Caramel und Erdbeere

---

**SORBETS**  
Zitrone, Himbeere

---

pro Kugel 3.50 / Portion Rahm 1.50

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MWST.

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

Fabi und unser Service-Team geben Dir gerne detaillierte Informationen zu möglichen Allergenen in den einzelnen Gerichten.