

# Frederick Restaurant

## SALATE & KALTE SPEISEN

CHF

- 🌿 **Grüner Salat**  
mit Kernen & Croûtons 8
- 🌿 **Gemischter Salat**  
diverse ausgarnierte Salate mit Kernen & Croûtons 12
- 🌿 **Veganer Rohkostsalat an Zitronensaft & Olivenöl**  
Blattsalat, Karotten, Zucchetti, Peperoni, Tomaten, Fenchel & Avocado 21
- 🌿 **Buddha Bowl**  
Couscous-Sellerie-Salat mit Avocado, Wachtelei, Cherry-Tomaten, Feta & Rucola an einer Orangen-Vinaigrette 22
- Caesar Salad**  
mit gebratenen Poulet-Streifen an hausgemachtem Parmesan-Dressing  
Vorspeise 18  
Hauptspeise 24
- Beef Tatar**  
mit Cognac, Zwiebeln, Kapern & Wachtelei dazu Butter & Toasts  
100gr. 24  
170gr. 34

## SUPPEN

CHF

- 🌿 **Tagessuppe**  
täglich frisch & saisonal 9
- Rindskraftbrühe**  
mit Flädli & Gemüse-Julienne 10
- 🌿 **Mango-Karotten-Crème**  
mit gerösteten Mandelblätter 13

## FREDERICK KLASSIKER

CHF

- Frederick's Smoky Cheeseburger**  
hausgemachter Rindsburger (150g) an Portwein-Schalotten, Bangshofkäse & Rauchspeck dazu Pommes & 3erlei Dipsaucen 29
- 🌿 **Frederick's Vegiburger**  
hausgemachtes Linsen-Gemüse-Patty an Kürbis-Chutney, Tomaten & Zwiebeln dazu Pommes & 3erlei Dipsaucen 26
- Frederick's Knusperschnitzel**  
vom Poulet mit Cornflakes-Panade dazu Pommes, Marktgemüse & 3erlei Dipsaucen 25

# Frederick Restaurant

## VON DER WEIDE

CHF

### **Boeuf Stroganoff**

Rindsfilettranchen «Stroganoff» mit hausgemachten Spätzle 39

### **Rindsfilet Steak**

auf Portweinschalotten mit Kartoffel- 150g 45  
Gratin & saisonalem Markgemüse 250g 52

### **Tagliata vom Entrecôte**

auf Rucola mit Pinienkernen & 200g 38  
Parmesansplitter an Olivenöl 300g 47

### **Kalbsrahmschnitzel vom Nierstück**

an einer Pilzrahmsauce mit hausgemachten Tagliatelle & Speckbohnen 38

### **Cordon bleu vom Kalbsnierstück**

mit Bündnerfleisch & Bangshofkäse dazu Pommes & Brokkoli 39

## AUS DEM WASSER

CHF

### **Ganze Seezunge nach Grenobler Art**

an Kapern-Zitronenbutter mit Tomatenconcassé & Trüffelkartoffeln 49

### **Lachs Steak**

an Sauce Tartare mit Petersilienkartoffeln & frischem Blattspinat 35

### **Saibling Filet**




an brauner Zitronen-Salbeibutter auf Ratatouille Gemüse & Wildreis 31

### **Gebratene Crevetten**

Riesengarnelen in Knoblauch-Kräutersauce 6 Stk. 31  
mit Chorizo & getoastetem Wurzelbrot 9 Stk. 36

## VOM FELD

CHF

-  **Hausgemachte Tagliatelle**  
an Tomaten-Basilikumsauce mit gerösteten Pinienkernen & Burrata 29
-  **Linsen-Gemüsetätschli (vegan)**  
Hausgemachte Linsen-Gemüsefrikadellen auf Ratatouille mit Pommes 31
-  **Auberginen-Raviolone**  
hausgemachte Teigtasche mit Auberginen-Füllung an Salbeibutter 27

# Frederick Restaurant

## DINNER FÜR GEWINNER

CHF

### Dinner für Gewinner Package

55

- ♠ Welcome Apéro
- ♦ 3-Gänge-Überraschungs-Menu
- ♣ CHF 25 Spielguthaben

In Kooperation mit unserem in-house Casino Admiral Ruggell.  
Das Dinner für Gewinner ist nur für Personen ab 18 Jahren erhältlich.

## HAUSGEMACHTE PIZZEN

CHF

- 🌿 **Margherita**  
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum 15
- 🌿 **Funghi**  
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons 16
- Prosciutto**  
Tomatensauce, Mozzarella, Trutenschinken 16
- 🌿 **Verdura**  
Tomatensauce, Mozzarella, verschiedenes Gemüse 16
- Salami**  
Tomatensauce, Mozzarella, Rindssalami 16
- Diavola**  
Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami (Schwein), Peperoncini 17
- Hawaii**  
Tomatensauce, Mozzarella, Ananas, Trutenschinken 17
- 🌿 **Quattro Formaggi**  
Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Taleggio 18
- Tonno**  
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Mais 18
- Frederick**  
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Cherrytomaten,  
Rucola, Parmesansplitter, Pinienkerne 22

## INFORMATION

**Herkunftsdeklaration:** Rind: Argentinien/Australien; Kalb: Schweiz; Schwein: Schweiz/Italien/Spanien; Poulet/Truten: Schweiz/Deutschland; Lachs: Norwegen/ Polen; Saibling: Island; Seeszunge: Nordatlantik; Crevetten: Vietnam

🌿 = vegi, teils auch vegan; **Allergene:** Über Zutaten, welche allergische Reaktionen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

**Alle Preise** in CHF und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

# Frederick Restaurant

## HAUSGEMACHTE DESSERTS

CHF

### Warmes Schokoladenküchlein

dazu Vanille Glacé & Schlagrahm

13

### Havana-Schokoladen-Brownie

dazu Walnuss Glacé & Schlagrahm

14

### Cranberry-Vanille-Parfait

mit weissem Schokoladen-Basilikum-Pesto

15

## COUPES

CHF

### Bananensplit

Banane, Vanille Glacé, Schokoladensauce, Schlagrahm

13

### Dänemark

Vanille Glacé, Schokoladensauce, Schlagrahm

12

### Eiskaffee

Vanille + Kaffee Glacé, Espresso, Schlagrahm

11

### Chocobello

Schokolade + Stracciatella Glacé, Schokoladensauce, Schlagrahm

12

### Hot Berry

Vanille Glacé, heisse Beeren, Schlagrahm

12

## SORBETS & DIGESTIFS

CHF

### Roulette

Zitronensorbet & Vodka

2cl

11

### Black Jack

Aprikosensorbet & Gin

2cl

11

## KUGEL GLACÉ & RAHM

CHF

### Kugel Glacé

Vanille, Schokolade, Walnuss, Stracciatella, Kaffee, Zitrone, Aprikose

4

### Portion Rahm

1

## INFORMATION

**Allergene:** Über Zutaten, welche allergische Reaktionen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

**Alle Preise** in CHF und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.