

Frederick Restaurant

SALATE & KALTE SPEISEN

CHF

- 🌿 **Grüner Salat**
mit Kernen & Croûtons 8
- 🌿 **Gemischter Salat**
diverse ausgarnierte Salate mit Kernen & Croûtons 12
- 🌿 **Quinoa Bowl**
lauwarme Quinoa-Bowl an einer Limetten-Olivenöl-Dressing
mit Mais, Bohnen, Peperoni, Tomaten & Avocado dazu Crème fraîche 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

- 🌿 **Rindskraftbrühe**
mit Flädli & Gemüse-Julienne 12
- 🌿 **Vaduzer Riesling Schaumsüppchen**
im Knoblauchbutter geröstete Brotcroûtons 15

FREDERICK KLASSIKER

CHF

- Frederick's Smoky Cheeseburger**
hausgemachter Rindsburger (150g) an Portwein-Schalotten,
Bangshofkäse & Rauchspeck dazu Pommes & Cocktail-Dipsauce 29
- 🌿 **Frederick's Vegiburger im Ciabattabrot**
mit Grillgemüse und Burrata, Tomaten & Zwiebeln
dazu Pommes & Cocktail-Dipsauce 26
- Frederick's Knusperschnitzel**
Cornflakes-Panade dazu
Pommes, Marktgemüse & Cocktail-Dipsauce 25

Frederick Restaurant

VON DER WEIDE

CHF

Boeuf Stroganoff

Rindsfilettranchen «Stroganoff» mit hausgemachten Spätzle 39

Filet Mignon de Boeuf au Foie Gras

an Portweinreduktion, dazu getrüffeltes
Sellerie-Mousseline, saisonales Markgemüse 150g 59

Kalbsschnitzel & Morcheln

an Morchel-Cognacrahmsauce mit Risotto, saisonales Marktgemüse 42

Rinds Entrecôte

an Rosa Pfeffersauce mit Bratkartoffeln, 200g 38
saisonales Marktgemüse 300g 47

Cordon bleu vom Kalb

mit Bündnerfleisch & Bangshofkäse dazu Pommes, Marktgemüse 39

AUS DEM WASSER

CHF

Lachs Steak

an Weissweinreduktion mit Pommes Duchesse, dazu Topinambur-Purée 35

Wolfsbarsch Filet

an Cherrytomaten & Kapern mit Basmatireis & Spinat 31

Gebratene Crevetten

an Aglio-Olio e Peperoncino auf 6 Stk. 31
geröstetem Brot & Ruccola 9 Stk. 36

VOM FELD

CHF

🌿 Hausgemachte Tagliatelle

an Tomaten-Basilikumsauce mit gerösteten Pinienkernen & Burrata 29

🌿 Cordon bleu von der Aubergine

Bangshof-Käse & Cherrytomaten, dazu Pommes & Crème fraîche 31

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
🌿 Marinara	Tomatensauce, Olivenöl, Basilikum	15
🌿 Bianca	Oliven, Rucola, Parmesan	15
Prosciutto-Funghi	Tomatensauce, Mozzarella, Trutenschinken, Champignons	17
Salami	Tomatensauce, Mozzarella, Rindssalami	16
Diavola	Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami (Schwein), Peperoncini	17
Hawaii	Tomatensauce, Mozzarella, Ananas, Trutenschinken	17
🌿 4 Formaggi	Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Taleggio	18
Napoli	Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven	17
Tonno	Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	17
Frederick	Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Cherry-Tomaten, Rucola, Parmesansplitter, Pinienkerne	22

INFORMATION

Herkunftsdeklaration: Rind: Argentinien/Australien; Kalb: Schweiz; Schwein: Italien; Poulet: Schweiz/Deutschland; Foie Gras: EU; Lachs: Norwegen/Polen; Crevetten: Vietnam; Sardellen: Wildfang EU; Wolfsbarsch: Griechenland/Türkei/Spanien
🌿 = vegi, kann teils auch vegan bestellt werden; **Allergene:** Über Zutaten, welche allergische Reaktionen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.
Alle Preise in CHF und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.