

Willkommen im Freihof

das klassische Dorflokal für Jedermann / -Frau,
vom „Znüni“ bis zum „Schlummli“ sind wir für Sie da.

Schön, dass wir Sie heute ein wenig verwöhnen dürfen.

Vormittags bieten wir Ihnen unser Gebäck-,
Sandwiches- und Kaffeeangebot
Mittags täglich wechselnde Menu`s,
sowie unsere a la Carte-Karte
Nachmittags und Spätabends
interessante Snack`s für den kleinen Hunger
Abends zum Dinner unsere saisonal gestalteten
Spezialitäten und Klassiker, sowie feine Dessert`s.

Auch Bankette, Familienfeste wie Taufen, Hochzeiten,
Geburtstagspartys, Leidmahle oder Vereinsnänsse
organisieren wir gerne für Sie.
Verlangen Sie unsere unverbindliche Offerte.

Nun wünschen wir Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im Freihof

und „än Quetä“

Salate und Vorspeisen

Erlesene Blattsalate mit gerösteten Brotwürfeln und Sprossen	7.50
Bunt gemischter Salat	9.50
Spargelsalat mit Rohschinken an Balsamico-Dressing	15.50
Tomatensalat mit Mozzarella	12.50
Wählen Sie zwischen French-, oder Balsamico- Dressing	
Crevetten-Cocktail	18.00
Rinds- Tatar reichhaltig garniert, wählen Sie zwischen Cognac oder Whisky	19.50
Hauptgang Portion Rinds- Tatar	26.50

Suppen

Spargelcrème mit Bärlauchschaum	9.50
Bouillon mit Sherry	7.50
Rieslingsuppe vom Saxer Neftenbach mit Croutons	11.50

Frühlingsgerichte

Frühlings-Teller mit: Grünspargeln, Spargel-Tortelli Tomate, Broccoli und Hollandaisesauce	22.50
Spargelspitzen Ragout mit Morcheln	24.50
Grünspargeln mit Hollandaise	24.50
Grünspargeln „Milanaise“	24.50
Schinkenbeilage zu Spargeln	7.50
Spargel- Potpourri mit Rauchlachs, Landrauchschinken, Melone und Sauce Hollandaise	36.00
Grünspargeln mit Kalbs- und Schweinsmédaillon mit Steinpilzsauce und Hollandaise	39.50

Fisch

Zanderfilet an Safran-Rahmsauce Buntes Gemüse und Beilage nach Wahl	36.00
Gebackene Eglifilets mit Tataren Sauce Blattspinat und Beilage nach Wahl	32.00
Riesencrevetten an Knoblauchbutter Buntes Gemüse und Beilage nach Wahl	36.50

Fleisch

Ab 1 Person, (2 Gang-Service)

Châteaubriand (250g) mit Sauce Bearnaise 51.50
Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl

Rindsfiletwürfeli an Parikarahmsauce klein 31.00 35.00
Beilage nach Wahl

Lamm-Rückenfilet mit Kräuterkruste 38.00
mit Grünspargel und gedämpfter Tomate
Beilage nach Wahl

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art klein 26.50 32.00
Beilage nach Wahl

Geschnetzelte Kalbsleber in Butter klein 25.50 30.50
gebraten mit frischen Kräutern
Beilage nach Wahl

Paniertes Schweinsschnitzel klein 18.50 24.50
Beilage nach Wahl
mit Kalbsfleisch 32.50

Schweinsrahmschnitzel mit Champignons 24.50
Beilage nach Wahl klein 19.50

Wählen Sie Ihre gewünschte Beilage:

Salzkartoffeln mit Schnittlauch, Pommes Frites,
Hausmachernudeln, Reis, Röstli, Röstli-Kroketten

Stojanka`s Best Cordon Bleu

	klein	
Traditionell (Schinken, Emmentalerkäse)	22.50	26.50
Salami (Salami, Emmentalerkäse)	23.50	27.50
Pikant (Schinken, Emmentaler, Peperoncini)	24.50	28.50
Gorgonzola (Schinken, Gorgonzolakäse)	24.50	28.50
Aeplerart (Schinken, Appenzellerkäse)	24.50	28.50
Jägerart (Schinken, Speck, Raclettekäse Champignons, Zwiebeln)	27.50	31.50
Winzer Art (Schinken, Raclettekäse und Zwiebeln)	24.50	28.50
Kalbfleisch (Schinken, Emmentalerkäse)		34.50
Pouletfleisch		25.50

Vom Grill

Rindsfilet	150/ 200g	33.50 / 40.50
Kalbssteak	200g	37.50
Schweinssteak	200g	27.50

Diese Gerichte servieren wir Ihnen mit verschiedenen Saucen und Gemüsen. Beilage nach Wahl: Pommes-Frites, Reis, Nudeln oder Röstli-Kroketten
Auch als Fitnesssteller erhältlich.

Vegatarische Gerichte

Gemüse-Teller mit mind. 6 Sorten 21.00

Verlorene Eier „Benedict“ 21.50
auf Toast, mit Blattspinat und Hollandaise

Kinder-Teller

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes-Frites 10.50

Chicken-Nuggets mit Pommes-Frites 10.50

Kalte Teller

Wurstsalat garniert mit knackigen Salaten 17.00

Wurstsalat einfach 12.00

Wurstkäsesalat garniert mit knackigen Salaten 18.50

Wurstkäsesalat einfach 14.00

Siedfleischsalat garniert mit knackigen Salaten 19.50

Siedfleischsalat einfach 13.50

Salatteller mit Ei 16.50

Wählen Sie zwischen French- oder Balsamico-Dressing

Dessert

Gebrannte Creme mit Krokant und Hüppe	9.50
Hausgemachtes Tiramisu garniert	12.50
Parfait Grand-Marnier garniert mit Erdbeeren	12.50
Frische Erdbeeren mit Schlagrahm	13.50
Coupe Romanoff	11.00
Coupe Bailey`s	11.50
Bananen-Split	9.50
Meringues mit 1 Kugel Glace und Schlagrahm	10.50
Meringues mit Schlagrahm	8.00

Kugel Glacé	3.20
+ Schlagrahm	1.50

Aromen:

Vanille	Birne
Icecafé	Schoggi
Erdbeer	Pistache
Caramel	Banane
Citro vert	Zwetschgen

ZU IHRER INFORMATION !

Rindfleisch:

Mérat liefert uns "QM Swiss Garantie"
und zum Teil aus Südamerika oder Kanada

Kalbfleisch:

Swiss Premium von Top CC

Schweinefleisch:

Swiss Top von Top CC

Lammfleisch:

beziehen wir von der Traita fina und Top CC, dieses stammt
aus Neuseeland, Südafrika und Australien

„QM Swiss Garantie“ = Tierfreundliche Haltung,
Natürliche Fütterung, Tierpass für jedes einzelne
Tier 100% rückverfolgbar

Fische und Krustentiere:

Liefert uns Bianchi in Zürich
gemäss WWF-Fischführer empfehlenswert und akzeptabel

Poulet:

Schweiz / Ungarn

Wir bemühen uns, bei allen Lebensmitteln, stets beste
Qualität, und wann immer möglich in der Region
einzukaufen.