

RESTAURANT FREIHOF

Lieber Gast

Wir danken Ihnen für das uns entgegengebrachte Interesse und würden uns freuen, Ihren Anlass für Sie gestalten zu dürfen.

In den vorliegenden Menüvorschlägen finden Sie eine Auswahl kulinarischer Möglichkeiten für Ihren Anlass.

Jeder Anlass ist speziell und wird von uns mit besonderer Aufmerksamkeit durchgeführt.

Für eine erfolgreiche Durchführung Ihres Anlasses bedarf es der Abklärung und Planung vieler Details.

Wir stehen jederzeit gerne zu Ihrer Verfügung. Wir gehen auch gerne auf Ihre besonderen Wünsche und Anregungen bei Banketten und Menüs ein.

Hier finden Sie Einzelgerichte, welche Sie selbst zu Ihrem Wunschmenü zusammenstellen können.

Auf den vorliegenden Seiten schlagen wir Ihnen einige klassische Gerichte aus der bekannten Schweizer Bankettküche vor. Diese können mehrheitlich das ganze Jahr über serviert werden.

Im Weiteren finden Sie Gerichte, welche besonders in eine der vier Jahreszeiten passen.

Einige Produkte und Gerichte lassen sich jedoch auch in eine andere Jahreszeit einordnen und können Ihren persönlichen Vorstellungen angepasst werden.

Alle Menüvorschläge gelten ab 8 Personen.

Die Menüauswahl sollte mindestens 7 Tage vor Ihrem Anlass erfolgen.

Das Freihof - Team steht Ihnen gerne zur Verfügung und hilft Ihnen, das passende Menü zusammen zu stellen.

Mit herzlichen Grüßen.

Claudio Isenring und Ihr Freihof- Team



**Restaurant Freihof 8638 Goldingen Tel. 055 284 18 18
info@freihof-goldingen.ch www.freihof-goldingen.ch**

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.

c./1.2014

KALTE VORSPEISEN

*Gemischter Blattsalat
mit italienischem oder französischem Dressing
9.50*

*Gemischter Salat
mit italienischem oder französischem Dressing
11.00*

*Rucolasalat mit Parmesan und Cherrytomaten an Balsamicodressing
14.00*

*Nüsslisalat mit sautierten Eierschwämmchen und Speckchips
14.00*

*Büffel Mozzarella
auf Tomaten - Rucola Salat mit Basilikumstreifen an Aceto Balsamico Dressing
18.00*

*Steinpilztartar „Freihof“
auf mariniertem Apfelp Carpaccio mit Sherry - Pinienkernvinaigrette
19.50*

*Geräucherte Entenbruststreifen
mit buntem Saisonblattsalat an erfrischendem Ingwer - Zitronengrasdressing
16.00*

*Cavaillon Melone mit zartem Serrano Rohschinken,
kleinem Sommersalat an Himbeer - Cassisvinaigrette
18.50*

*Vitello Tonnato
Kalter Kalbsschulterbraten an Thonsauce mit Kapern
18.00*

*Mariniertes Rindscarpaccio
mit Parmesansplitter und Rucolasalat an Tomatenvinaigrette
24.00*

*Rindstatar
Mild, Medium oder Feurig gewürzt, serviert mit Toast und Butter
22.00*

*Alaska Rauchlachstatar
mit Dillgurken und Meerrettichschaum, kleinem Salatbouquet mit Apfelvinaigrette
19.50*

*Spargel - Krevettencocktail mit Rohschinkencrostini
16.50*

**Restaurant Freihof 8638 Goldingen Tel. 055 284 18 18
info@freihof-goldingen.ch www.freihof-goldingen.ch**

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.

c./1.2014

SUPPEN

*Doppelte Rindskraftbrühe
mit Gemüsestreifen, Eierstich, Mark, Flädli oder mit Sherry*
8.50

Überbackene Steinpilzkraftbrühe
12.00

Currysuppe mit Ingwer und Sesam
9.50

Riesling – Kräuterschaumsuppe mit gerösteten Mandeln
9.50

Tomatencremesuppe mit Basilikum – Pesto
9.50

Spargelcremesuppe mit Spargelwürfeln
9.00

Broccolicremesuppe mit Mandeln
9.00

Kressecremesuppe mit Krevettenragoût
10.50

Kürbiscremesuppe mit Kürbisöltropfen und gerösteten Kernen
9.00

Kürbiscremesuppe mit rotem Curry parfümiert
9.50

Pilzcremesuppe mit Speckcroutons
9.50

*Feines Suppenduett
Zwei saisonale Suppenkreationen zur Wahl*
12.00

FLEISCH

Mit Spinat gefülltes Perlhuhnbrustfilet im Rohschinkenmantel
32.00

Schweinsfilet im Speckmantel an Balsamicojus
38.00

Kalbsschulterbraten an Rotweinsauce
35.00

Grillierte Kalbschnitzel mit Morcheln
43.00

Kalbsröllchen gefüllt mit Parmaschinken und Rucolapesto
44.00

Gebratenes Kalbssteak mit Steinpilzen und Cognacschaum
44.00

Isenring's Kalbs Cordon Bleu gefüllt mit Bauernschinken und Greyerzerkäse
42.00

Geschnetzeltes vom Ostschweizer Kalb mit Champignons
39.00

Grilliertes Rindsentrecôte mit Café De Paris Butter oder grüner Pfeffersauce
38.00

Rindsfilet im Speckmantel an Trüffeljus
45.00

Lammrücken mit Isenring's Bergkräuterkruste und Portweinjus
42.00

Gebratene Rehschnitzel mit Waldpilzen
39.00

Wachtelbrust auf Champagnersauerkraut und Hirschmedaillon auf Rotkraut
40.00

Filet „Freihof“

*Rindsfiletmedaillon mit Chorizokruste und Riojajus
auf Kartoffel - Spinatpüree*

*Schweinsfiletmedaillon mit Steinpilzen und Cognacschaum
auf Safranrisotto*

52.00

Restaurant Freihof 8638 Goldingen Tel. 055 284 18 18
info@freihof-goldingen.ch www.freihof-goldingen.ch

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.

c./1.2014

FISCH

Eglifilets gebraten mit Mandelbutter
36.00

Zanderfilets mit Rohschinken und Salbei gebraten
40.00

Gebratene Wolfsbarschfilets an Zitronensauce
42.00

Pochierte Seezungenfilets an Safrancrème
42.00

Seeteufelfiletmedaillons mit Kräuterkruste überbacken
38.00

Sautierte Black-Tiger Riesenkrevetten mit Knoblauch, Blatt Petersilie und Lauchstreifen
38.00

VEGETARISCH

Sautiertes Gemüseschnitzel auf Tomatenragout mit Basilikum
26.00

Ricottatortelli mit Spinat und Steinpilzen an Schnittlauchschaum
29.00

Rucola - Ravioli an Salbeibutter auf Tomaten - Coulis
18.00

Marinierte Zucchini und Auberginen mit Tomaten und Mozzarella überbacken
28.00

Gemüseragout an Stroganoffsauce
24.00

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen zwei Beilagen nach Ihrer Wahl

ausgenommen „Filet Freihof“

*Restaurant Freihof 8638 Goldingen Tel. 055 284 18 18
info@freihof-goldingen.ch www.freihof-goldingen.ch*

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.

c./1.2014

BEILAGEN ZUR WAHL

*Kartoffelgratin
Kräuter – Kartoffelpüree
Kartoffelkroketten
Butterrösti
Neue Bratkartoffeln
Pommes Frites
Gemischter Wildreis
Safranrisotto
Champagnerrisotto
Getreiderisotto
Basilikum – Linguine (Nudeln)
Pappardelle (Breitbandnudeln)
Hausgemachte Spätzli
Polenta*

*Zusätzliche Beilagen
Supplement pro Person 4.50*

GEMÜSEAUWAHL

*Gemüsebouquet Saisonal (4 Sorten)
Blattspinat
Glasierte Karotten
Broccoli mit Mandeln
Kohlraben an Butter
Glasierte Cherrytomaten
Geschmortes Rotkraut und Glasierte Maroni
Bohnen – Speck Bündeli*

*2. Gemüseauswahl
Supplement pro Person 4.50*

KÄSE

*Käseteller (3 Sorten) mit Birnenbrot
12.00*

*Käseplatte (5 Sorten)
Auswahl von Hart- und Weichkäse garniert mit Birnen, Trauben und Nüssen,
dazu Birnenbrot, Brotauswahl und Butter
16.00*

**Restaurant Freihof 8638 Goldingen Tel. 055 284 18 18
info@freihof-goldingen.ch www.freihof-goldingen.ch**

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.

c./1.2014

DESSERT

Fruchtsalat Nature (Saisonale Früchte)

9.00,

mit Schlagrahm 10.50, mit Glacearoma zur Wahl 12.00

„Caramello“

Caramelköpfler und Caramelglace mit Mandelgrissini und Früchten garniert

13.00

Dessertvariation „Freihof“

„Best of“ unserer saisonaler Dessertauswahl

15.00

Toblerone Schokoladenmousse auf Mandel - Honigpesto

14.00

Thurgauer Süssmostcreme mit Apfelsorbet und Zimtracker

12.50

Verschiedene Früchte - und Beerengratin

Pfirsich, Aprikosen, Zwetschgen, Birnen und Beeren je nach Saison mit Glacearoma zur Wahl

13.00

Zarter Chocokuchen

mit halbgeschlagenem Rahm und Vanilleglace

11.00

Aprikosen oder Zwetschgen „Trio Boxloo“

(Parfait, Quarkknödel und Sorbet)

14.50

Gebäckene Apfelküchlein mit Vanilleglace und Schlagrahm

12.00

Sorbetvariation

Drei erfrischende Sorbets mit frischen Früchten garniert

12.00

Basler Leckerliparfait mit mariniertem Zitrusfrüchtekompott

12.00

Gebäckene „Boxloo Rhabarbersticks“ auf Vanillemousseline und Erdbeerquett

14.00

Verschiedene saisonale Torten und Kuchen je nach Wunsch

ab 6.50

Restaurant Freihof 8638 Goldingen Tel. 055 284 18 18
info@freihof-goldingen.ch www.freihof-goldingen.ch

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.

c./1.2014

*Coupe „Boxloo“
Vanilleglace mit marinierten Beeren
9.50*

*Coupe „Baileys“
Chocoglace, Vanilleglace und Caféglace mit Baileys
12.50*

*Coupe „Café Glace“
Caféglace mit Espresso
10.50*

*Coupe „Bahia“
Chocoglace, Bananenglace, mit frischen Bananen und Schokoladensauce
9.00*

*Coupe „Nesselrode“
Merengue, Vermicelles und Vanilleglace
9.50*

*Sorbet „Colonel“
Zitronensorbet mit Wodka
12.50*

*Sorbet „Prune“
Zwetschgen-sorbet mit Vielle Prune
11.50*

*Sorbet „Mango“
Mangosorbet mit Prosecco
12.50*

*Sorbet „Orange“
Blutorangensorbet mit Campari
12.00*

MENUVORSCHLÄGE

MENU CLASSIC

*Gemischter Blattsalat Waldrose
mit italienischem oder französischem Dressing*

Doppelte Rindskraftbrühe mit Gemüsewürfeln und Sherry

*Geschnetzeltes vom Ostschweizer Kalb mit Champignons
Saisongemüse und Butternudeln*

Thurgauer Süssmostcreme mit Apfelsorbet und Zimtcracker

CHF 68.00 pro Person

MENU GOLDINGEN

*Geräucherte Entenbruststreifen
mit buntem Saisonblattsalat an erfrischem Ingwer – Zitronengrasdressing*

Riesling – Kräuterschaumsuppe mit gerösteten Mandeln

*Kalbsröllchen gefüllt mit Parmaschinken und Rucolapesto
Glasierte Cherrytomaten und Safranrisotto*

*Aprikosen oder Zwetschgen „Trio Boxloo“
(Parfait, Quarkknödel und Sorbet)*

CHF 79.00 pro Person

*Restaurant Freihof 8638 Goldingen Tel. 055 284 18 18
info@freihof-goldingen.ch www.freihof-goldingen.ch*

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.

c./1.2014

MENU FREIHOF

Steinpilztartar auf Apfelparçaccio an Sherry – Pinienvinaigrette

Currysuppe mit Ingwer und Sesam

*Rindsfilet im Speckmantel an Trüffeljus
Blattspinat und Kartoffel – Kräuterpüree*

*Dessertvariation Waldrose
„Best Of“ unserer saisonaler Dessertauswahl*

CHF 88.00 pro Person



*Restaurant Freihof 8638 Goldingen Tel. 055 284 18 18
info@freihof-goldingen.ch www.freihof-goldingen.ch*

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.

c./1.2014